<36602700480018

<36602700480018

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1647

Oeconomia. Venatio. Piscatus.
165.

~~Oec. pr. N. 228.~~

R

Die noch nie genug gepriesene Kunst Der Edlen und Hochschätzbaren Fischerey/

Samt
Allen deren Nothwendigkeiten;
Erstlich/ in Erwählung und Bestellung
derer dazu gehörigen Wasser/ die Teiche
zu bauen und anzulegen;
Ferner
Wie und wann die Fische zu besetzen/
zu verpflegen/ und zu fangen/ auch was
man sonst für Nutzen davon erlangen könne;
Und dann
Derer sowol einheimischen als fremden Fische
und Wasser-Thiere Gestalt/Natur und Eigenschafften/
auch was sonst für allerhand dienliche Artzney-Mittel davon zu
machen; nicht weniger wie dieselbige in dem Hauswesen/
von ihren an sich habenden Mängeln zu befreyen und
wohlgeschmack zuzurichten seyn.
Jedermänniglich auf das getreulichste eröffnet
und beschrieben
Nebst darzu gehörigen Registern/ auch mit schönen Kupffern gezieret

Von
Ernst Friederich von Steinbock.

Nürnberg/ verlegts Buggel und Seitz. 1729.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede an den Hochgeneigten Leser.

Es ist nicht zu laugnen/ daß fast allerwegen, so wohl inn- als ausserhalb Teutschlandes, vielerley Beschreibungen von der nutzbaren, unvergleichlichen Fischerey-Kunst an dem Tage liegen, und haben sich viele berühmte Autores schon die Mühe gegeben, mit ein- und anderem, dem gemeinen Mann zum besten, in seiner Haushaltung zu dienen; alleine wann man die Sache nicht obenhin, sondern etwas genauer ansehen und betrachten will, so finden sich hier und dar doch noch einige Mängel und Abgänge; so daß, wann nicht ein wohlerfahrner Fisch-Meister, der eine solche Kunst schon lange practiciret, allezeit bey-

handen, man sich gar wenig helffen, oder seinen Profit wird machen können, gestaltsam gar wohl bekandt ist, daß an gar vielen Orten, (nur von Teutschen Landen etwas zu gedencken) man so wohl bey Hohen als Niedern Stands-Personen, welche adeliche oder andere Land-Güter in Besitz haben, sich neben andern Feld- und Garten Früchten, auch derer Fischereyen mit bedienen, und hat man öffters in der That erfahren, daß viele vornehme Herren und andere Haus-Vätter, die gute Wissenschafft hiervon gehabt, mehr Nutzen und Gewinn von diesen, als von jenen gezogen. Derohalben nicht ohne Grund die Alten im gemeinen Sprichwort geführet: Artem scruteris, quamvis opulentus haberis, das ist: Kunst ist ein guter Zehr-Pfennig, man trägt nicht schwer daran, sie gehet durch alle Land; sintemaln alle Tage dieselbe höher steigt, und immerdar etwas neues durch manchen klugen und geschickten Kopf erfunden, auch nach und nach durch die Ubung an das Liecht und endlich gar zur Vollkommenheit gebracht wird.

Wann man genau auf die Zeiten Achtung gibt, so kan man nicht ohne Verwunderung warnehmen, wie alles in der Natur stets der Veränderung unterworffen, und sich hier und dar, absonderlich unter denen lebhafften Creaturen,

turen, mancherley Fatalitäten sich ereignen, so daß man ohne Unterlaß kluge Aufsicht zu haben, und neue Anstalten vorzubauen hat: Fürnemlich haben die Fische in theils Ländern, wegen unterschiedlicher Wasser gar was besonderes an sich, wo man hernach aus Mangel genugsamer Wissenschafft, sich nicht zu helffen weiß, gar leicht in entsetzlichen Schaden gerathen kan: Hingegen wer in dergleichen Sachen wohl unterrichtet ist, wird nachgehends auch seinen erwünschten Nutzen dabey finden.

Eben zu diesem Ende habe dem Hochgeneigten Leser in gegenwärtigem Wercklein solche Künste und Wissenschafften zeigen und eröffnen wollen, deren sich nicht allein ein Fisch-Meister, sondern auch ein jeder Haus-Vatter, gar wohl bedienen kan. Ein Fisch-Meister mag auch noch so geschickt und erfahren seyn, so wird er doch gestehen müssen, daß er fast alle Jahrs-Zeiten so wohl wegen mancherley ereignenden Gewitters, als auch nach vielerley Orts und Wassers Gelegenheit, geschweige dann erst nach der Fische Art, Unterschied und Eigenschafften äusserstem Vermögen nach sich zu richten hat; desto mehr hat ein sorgfältiger Haus-Vatter darauf zu dencken, dem seine Nahrung und Gewerbe guten Theils daran liegt. Derohalben man denn auch aus aufrichtigem Gemüt

müt dem Nächsten zu dienen dahin gesehen, was er vor allen Dingen von der Fische Eigenschafften und Unterscheid zu wissen nöthig hat, alle dienliche Nachricht mitzutheilen.

Was nun die Eigenschafft und Unterscheid der Fische anbelangt, so wird solcher erstlich genommen von dem Ort, darinnen sie leben, als z. E. die Meer-Fische, so in gesaltzenen, und die, so in Flüssen, Teichen oder Bächen ihre Wohnung haben. Zum andern, die in frischen und gesunden, oder die in morastigen, faulen und ungesunden Wassern sich aufhalten. Drittens, die von zartem oder weichem Fleisch, oder die Schuppen oder glatte Haut tragen. Viertens, ist auch ein mercklicher Unterschied an der Nahrung, wovon sie leben und sich erhalten; zu welcher Zeit sie streichen, und am besten zur Speise dienen, auch dahero etliche für gesund, etliche aber für schädlich gehalten werden.

Unter denen, so der Gesundheit fürträglich, zehlen ein und andere Hochgelehrte und erfahrne Männer die Meer-Fische, weil sie dadurch ihre an sich habende Feuchtigkeit und Kälte etwas temperiren und mäßigen, auch dabey ihre saltzige Bitterkeit zu einiger Proportion bringen. Die nächsten daran sind diejenigen, so sich in gebürgigten, steinigen, hellen Flüssen und Bächen aufhalten, und weilen diese meistentheils

gegen den Strom ihren Lauf haben, dadurch sie desto mehr geübt, und der Bewegung gewohnt sind, dahero auch ihr Fleisch desto besser und gesunder geachtet wird, wie auch alle diejenigen, so in grossen und starck-lauffenden Strömen ihre Wohnung nehmen: Hingegen ist leichtlich zu schliessen, daß, was in faulen stehenden Wassern, als in Seen und Teichen sich aufhält, an Würde den ersterwehnten weit nachzusetzen.

Ausser diesem ist auch, was die Speise betrifft, gar ein mercklicher Unterscheid, dann die Fische, die allein von der Lufft leben, als wie von denen Häringen geglaubt und vorgegeben wird, sind gar eines schwachen Lebens, daher sie auch, so bald sie aus dem Wasser gehoben sind, bald abstehen, und das Leben verliehren. So wird man auch gewahr, daß die Hechte, und andere Raub-Fische, die von guten und köstlichen Fischen ihre Nahrung nehmen, weit schmackhaffter und lieblicher zu essen sind, als diese, so nur Frösche, Rothaugen, Kothbletten, und anderes Ungezieffer zur Speise haben müssen, davon man gar viele Exempel weiß.

Daß aber denen Fischen das Wasser alleine Nahrung geben kan, siehet man allerdings an denen, die lange Zeit in denen Behältern stehen müssen, und keine andere Nahrung haben, (auss-

ser denjenigen, die man nicht aus Nothwendigkeit, sondern zur Lust, und gleichsam zur Mast speiset, als die Forellen mit Lebern, die Hechten mit kleinen Fischen, und die Karpffen mit Brod, ꝛc.) dann nur das Wasser, bloß darum, weil es süsse ist. Daß aber auch das bittere und gesaltzene Meer-Wasser nähret, geschiehet daher, weil allezeit süsses Wasser dabey vermischet ist, auch daß vielerley Arten Fische an denen Orten am liebsten sich aufhalten, wo die süssen Flüsse und Bäche ihren Lauf in das Meer nehmen.

Ich will nun ferner, den geneigten Leser, Weitläufftigkeit zu meiden, nicht länger aufhalten, sondern weiln ohne dem in diesem Wercklein gar schöne und zur Fischerey-Kunst dienliche Sachen, nebst einem gründlichen Unterricht enthalten, denselben dahin verwiesen haben, und nur noch dieses zum Beschluß wohlmeynend anerinnern, daß man sich bey Geniessung dieser edlen Gabe GOttes der Fische wohl vorzusehen hat, alldieweil solche kalt und feuchter Art sind, und also in allen Fischen die 4. Qualitäten, als Hitze, Kälte, Feuchte, und Trockene gespühret werden, so wird aber doch aus dem, weil sie ihre natürliche Wohnung in den Wassern haben, so viel erlernet, daß, gleichwie das Wasser feucht und kalt ist, auch die Fische kalter und feuchter Natur

sind,

sind, doch immer einer mehr und weniger als der andere, wie leichtlich zu vermercken, dahero nicht einer jeden Leibs-Constitution solche anständig sind, besonders denen Phlegmaticis, flüßigen und fieberhafften Personen, so kalte und schleimige Mägen haben, diese sollen sich so viel möglich davor hüten; andern aber, welche von starcker Natur sind, oder auch denen Cholericis, und Gall-reichen Menschen, und welche hitzige Mägen haben, werden sie nicht so leichtlich schaden, jedennoch hat man diß dabey zu observiren, daß sie gut und genug gesotten, auch wie sichs gebühret, wohl zugerichtet sind, und dann in gebührender Maas, nicht zu begierig oder zu viel davon geniesse, sondern fein bescheidentlich darauf ein gutes und kräfftiges Magen-Trüncklein zu sich nehme. Es sind auch die Fische viel gesünder, wann man sie vor andern stärckern Speisen geniesset, als nach denenselben, absonderlich seynd diejenigen gut, welche frisch gefangen worden, wie auch die kleinen Fische, die in klarem Wasser, so über roth Erdreich fliesset, sich aufhalten, anerwogen je grösser die Fische, je schwerer sind sie zu verdauen, und desto mehr Feuchtigkeiten sie auch bey sich führen: Die gebratenen und gebackenen sind der Gesundheit weniger schädlich, als die gesottenen; die schuppigten besser, als die schleimigten,

und die keine Schuppen haben 2c. wie von vielen erfahrnen und berühmten Medicis in der That vielfältig wahrgenommen worden. Die klugen Alten haben dieserwegen gar weißlich den besten Rath gegeben, und solchen in zwey kurtze Reimen verfasset:

Si pisces molles sunt magno corpore, tolles.
Si pisces duri, parvi sunt plus valituri.

Welches so viel gesagt ist: Daß die Fische, so ein weiches Fleisch haben, als die Barben und andere mehr, am besten zu geniessen seyn, wann sie ziemlich groß sind. Aber die Fische, so ein hart und trucken Fleisch haben, als die Hechte und mehr ihres gleichen, seynd am besten, wann sie noch etwas klein, oder einer mittelmäßigen Grösse sind.

Ich wünsche demnach von Hertzen, daß der geneigte Leser alles zu seinem Besten möge anwenden und gebrauchen, viel Nutzen ihme und andern damit schaffen, auch also sein bestes Vergnügen, wie nicht zweiffle, in allen Stücken dabey finden. Ich empfehle dannenhero denselben der Göttlichen allgewaltigen Obhut, mich aber zu dessen ferneren Gunst und Gewogenheit.

Lebe wohl!

Inhalt aller derer Capitel/

Welche hierinnen von der Fischerey-Kunst und allen dazu gehörigen Nothwendigkeiten abgehandelt worden.

Das erste Capitel.
Von den Fischen und der Fischerey insgemein. Pag. 1
Das andere Capitel.
Von einem Fisch-Teich. 7
Das dritte Capitel.
Vom Unterschied der Teiche. 11
Das vierte Capitel.
Von einem Teich-Damm. 15
Das fünffte Capitel.
Vom Ablaß des Wassers. 19
Das sechste Capitel.
Von Besatzung der Weyher und der Teiche/ auch was man sonderbar dabey in Obacht zu nehmen hat. 35

Das

Das siebende Capitel.
Von der Brut / und ihrer Beschaffenheit. 42
Das achte Capitel.
Von den Sätzlingen. 46
Das neunte Capitel.
Vom Einsatz in die Teiche. 53
Das zehende Capitel.
Von Ablassung der Teiche. 71
Das eilffte Capitel.
Von den Hechten-Teichen. 75
Das zwölffte Capitel.
Von den Forellen-Teichen. 77
Das dreyzehende Capitel.
Von den Behältern und Fisch-Kästen. 79
Das vierzehende Capitel.
Von den Kranckheiten der Fische. 84
Das fünffzehende Capitel.
Von Vermehrung der Fische. 92
Das sechzehende Capitel.
Vom Fisch-Mangel. 96

Das siebenzehende Capitel.
Von der Fischerey-Kunst insonderheit. 98
Von der Fischerey mit Angeln. 114
Das achtzehende Capitel.
Von der Fischerey in den Seen. 131
Das neunzehende Capitel.
Von der Fischerey in dem Meer. 136
Das zwanzigste Capitel.
Unterschiedliche Fisch-Künste / auf allerhand Art sich deren zu bedienen. 138
Das ein und zwanzigste Capitel.
Von der Fischer und Fisch-Händler Betrügerey / und andern verbottenen / aber höchst-straffbaren Arten Fische zu fangen. 143
Das zwey und zwanzigste Capitel.
Was eines Fisch-Meisters seine Verrichtungen / durch die vier Jahrs-Zeiten hindurch seyn sollen. 147
Das drey und zwanzigste Capitel.
Unterricht/was ein Haus-Vatter von Monat zu Monat zu versorgen hat. 152
Das vier und zwanzigste Capitel.
Sonderbare Anmerckungen/ wie die Fische/ Krebse/ Frösche / und andere dergleichen

chen

chen Thiere nicht selten eine Veränderung der Witterung anzuzeigen pflegen. 159

Das fünff und zwantzigste Capitel.

Verzeichnüß derer Fische / nach deren Namen / Natur / Figur und Eigenschafften beschrieben. 162

Das sechs und zwantzigste Capitel.

Beschreibung allerhand fremder Fische und Wasser-Thiere / samt deren Namen / Figur und Eigenschafften. 238

Das sieben und zwantzigste Capitel.

Beschreibung verschiedener Wasser-Thiere / welche so wohl in- als ausser dem Wasser leben / samt ihrer Natur und Eigenschafften. 284

Das acht und zwantzigste Capitel.

Von denen Feinden der Fische / rc. 299

Das neun und zwantzigste Capitel.

Nützliche Anweisung / wie man von den Fischen allerhand dienliche Artzney-Mittel zubereiten könne. 338

Das dreyßigste Capitel.

Gründlicher Unterricht / wie in dem Haußwesen auf allerhand Manier die Fische zugerichtet werden können. 350

Das Erste Capitel.

Von den Fischen / und der Fischerey insgemein.

WAnn es möglich wäre / daß man die Anzahl aller lebendigen Thiere / und Geschöpffe GOttes / die auf Erden in der Lufft / und in den Wassern wohnen / zehlen / und zusammen rechnen könte / sollte sich gewiß befinden / daß die Menge der Fische / so im Meer / und andern Wassern leben / in der Anzahl die ersten weit übertreffen würden. Die Ursach aber dessen ist gar leicht zu errathen / weilen in der entsetzlichen Sünd-Fluth alle Menschen und Thiere / was so wohl im Trockenen auf Erden / als in der Lufft gewohnt / und gelebet / ersäuffen / und umkommen müssen / sind allein die Fische in denen Wassern erhalten worden; Scheinet dahero gantz ungereimt zu seyn / was etliche unter den Gelehrten ohne gründlichen Beweiß vorbringen wollen: Daß dazumal die Fische gleicherweiß / wie andere Thiere / auch im Wasser hätten ersticken / und ersäuffen müssen: So werden doch wenig vernünfftige Leute / welchen der Fische Art wissend ist (geschweige derer Natur-Kündiger / und Welt-Weisen) darzu können überredet / und zur Bejahung bewogen

werden: Weil die Heilige Schrifft mit klaren Worten zeuget / daß alles sollte vertilget werden von dem Erdboden / was das Wesen hat / da alles Fleisch untergehen muste / an Menschen und Thieren / und was einen lebendigen Odem hatte im Trocknen / das starbe: Dann hätte GOTT auf solchen Fall dem Noah befohlen / von den Fischen gleicher Weisse / als von denen irrdischen Thieren / Geflügel / und Gewürme / von einer jeden Art / wenigstens ein Paar beederley Geschlechts in den Kasten / und also auch die grossen Wall-Fische / und andere Meer-Wunder hinein zu nehmen / hätte er ihnen Zweiffels ohne auch beedes von gesaltzenem Meer / und süssen Wassern Behälter darinnen eingeben müssen / so daß der Kasten viel zu enge / und zu klein würde gewesen seyn. Weiln also in der gantzen Historie von der Sünd-Fluth nur der Creaturen / so auf Erden / und im Trocknen wohnten / der Fische aber niemahlen gedacht wird / und allen Natur Kündigern wissend ist / daß ein Fisch der Wasser und Lufft hat / nicht sterben kan / sie auch dessen nie gemangelt / als ist derer-jenigen widerwärtige Meynung gäntzlich zu verwerffen / und zu widerlegen. Und ob man ihnen gleich zu Gefallen etwas zulassen wolte / so ist doch dieses ein starcker / und wahrhaffter Beweiß / daß sich die Fische im Meer / und andern Wassern viel häuffiger vermehren können / als andere Thiere / deren die meisten nur ein / zwey / drey / biß auf viere / oder meistens zwölffe / und vierzehen Junge haben; Die Fische hingegen / als z. E. nur in eines Karpffens / Persings / oder Hausens Rogen / wird man mehr

als hundert/ ja wohl offt mehr als 1000. Rogen-Eyerlein finden/ dadurch ihre Vermehrung die Thiere auf Erden weit übertreffen würde. Obschon auch in den Wassern eine grosse Anzahl von Raub-Fischen sich befindet/ so haben doch so wohl das Geflügel in der Lufft/ als auch die Thiere auf Erden keine geringe Menge derer grausamen Raub-Thiere/ welche nicht weniger ihnen gehäßig nach dem Leben stehen/ und sich von ihrem Fleisch zu sättigen pflegen. Und ob auch gleich der unzehlbare Rogen von den Fischen nur in Helffte das Leben davon bringen sollte/ kan doch ein einiger Fisch Jährlich mehr Bruth hintersich lassen als 30. oder 40. Vögel/ und etwann auch so viel vierfüßige Thiere auf dem trocknen Erdboden/ dahero eine ausgemachte/ und gewisse Sache bleibet/ daß die Fische sich behender/ und fruchtbahrer/ als jene sich vermehren können.

Wann dann nun unter obberührten Sachen ein grosses Geheimnus verborgen lieget/ worwider die Menschliche Vernunfft/ wenig oder gar nichts einzuwenden vermag; so ist doch offenbar/ daß die edle Fischerey gewißlich eine Handthierung der alleraltesten und wichtigsten seye/ anerwogen sie auch dem Höchsten GOtt nicht mißfällig ist/sintemahl aus Heil. Schrifft bekandt/ wie daß der liebe Heyland selbst derselbigen beygewohnet/ und sie durch seine allerheiligste Gegenwart so gesegnet/ daß da Petrus und die übrigen auf dem Nahmen des HErrn ihre Netze ausgeworffen/ sie eine grosse Menge Fische beschlossen hatten/ auch ferner aus denen Fischern sich Apostel und Lehrer zubereitet/ wie Matthæus

cap. 4. v. 19. Marcus cap. 1. v. 17. und Lucas cap. 5. 6. berichtet. Nicht weniger erhellet aus denen weltlichen Historien / daß viele grosse Herren sonderbahre Liebhaber der Fischerey gewesen / davon Suetonius cap. 83. vom Käyser Augusto erzehlet / daß er zu seiner Gemüts-Ergötzung öffters zu angeln gepfleget / und mit dem Hamen zu fischen / dergleichen meldet auch Ælius Lampridius von Alexandro Severo, und Plutarchus fol. 929. von dem Marco Antonio; Item erwehnet Janus Dubravius, daß als er einsmals in Schlesien ungefähr über einen Teich-Damm reisen müssen / habe er in demselben Teich eine Fischerey / und einen Schlesischen Fürsten / dabey mit Fischer-Stieffeln versehen / angetroffen / welcher sich / als er deßwegen angesprochen worden / mit diesen Worten entschuldiget hatte: Wann einem Fürsten das Hetzen und die Hasen-Jagd nicht übel anstehet / wer will ihm übel deuten / wann er bey dem Karpffen- und Hecht-Fang gegenwärtig ist. Anderer Exempel mehr vor dißmal um beliebter Kürtze wegen zu geschweigen.

Von dem Ursprung derer Fisch-Teiche / Quellen und Flüsse.

Es haben sich viele gelehrte und scharffsinnige Authores von langen Zeiten her schon die Mühe gegeben / den eigentlichen Ursprung derer Fisch-Teiche / Quell und Flüsse zu beschreiben / und da auch derselben in der heiligen Schrifft zu unterschiedlichen mahlen Meldung geschicht / absonderlich

als hundert / ja wohl offt mehr als 1000. Rogen-Eyerlein finden / dadurch ihre Vermehrung die Thiere auf Erden weit übertreffen würde. Obschon auch in den Wassern eine grosse Anzahl von Raub-Fischen sich befindet / so haben doch so wohl das Geflügel in der Lufft / als auch die Thiere auf Erden keine geringe Menge derer grausamen Raub-Thiere / welche nicht weniger ihnen gehäßig nach dem Leben stehen / und sich von ihrem Fleisch zu sättigen pflegen. Und ob auch gleich der unzehlbare Rogen von den Fischen nur in Helffte das Leben davon bringen sollte / kan doch ein einiger Fisch Jährlich mehr Bruth hintersich lassen als 30. oder 40. Vögel / und etwann auch so viel vierfüßige Thiere auf dem trocknen Erdboden / dahero eine ausgemachte / und gewisse Sache bleibet / daß die Fische sich behender / und fruchtbahrer / als jene sich vermehren können.

Wann dann nun unter obberührten Sachen ein grosses Geheimnus verborgen lieget / worwider die Menschliche Vernunfft / wenig oder gar nichts einzuwenden vermag ; so ist doch offenbar / daß die edle Fischerey gewißlich eine Handthierung der allerältesten und wichtigsten seye / anerwogen sie auch dem Höchsten GOtt nicht mißfällig ist / sintemahl aus Heil. Schrifft bekandt / wie daß der liebe Heyland selbst derselbigen beygewohnet / und sie durch seine allerheiligste Gegenwart so gesegnet / daß da Petrus und die übrigen auf dem Nahmen des HErrn ihre Netze ausgeworffen / sie eine grosse Menge Fische beschlossen hatten / auch ferner aus denen Fischern sich Apostel und Lehrer zubereitet / wie Matthæus

cap. 4. v. 19. Marcus cap. 1. v. 17. und Lucas cap. 5. 6. berichtet. Nicht weniger erhellet aus denen weltlichen Historien / daß viele grosse Herren sonderbahre Liebhaber der Fischerey gewesen / davon Suetonius cap. 83. vom Käyser Augusto erzehlet / daß er zu seiner Gemüts-Ergötzung öffters zu angeln gepfleget / und mit dem Hamen zu fischen / dergleichen meldet auch Ælius Lampridius von Alexandro Severo, und Plutarchus fol. 929. von dem Marco Antonio; Item erwehnet Janus Dubravius, daß als er einsmals in Schlesien ungefähr über einen Teich-Damm reisen müssen / habe er in demselben Teich eine Fischerey / und einen Schlesischen Fürsten / dabey mit Fischer-Stieffeln versehen / angetroffen / welcher sich / als er deßwegen angesprochen worden / mit diesen Worten entschuldiget hatte: Wann einem Fürsten das Hetzen und die Hasen-Jagd nicht übel anstehet / wer will ihm übel deuten / wann er bey dem Karpffen- und Hecht-Fang gegenwärtig ist. Anderer Exempel mehr vor dißmal um beliebter Kürtze wegen zu geschweigen.

Von dem Ursprung derer Fisch-Teiche / Quellen und Flüsse.

Es haben sich viele gelehrte und scharffsinnige Authores von langen Zeiten her schon die Mühe gegeben / den eigentlichen Ursprung derer Fisch-Teiche / Quell und Flüsse zu beschreiben / und da auch derselben in der heiligen Schrifft zu unterschiedlichen mahlen Meldung geschicht / absonderlich

derlich des Teichs Gibeons / 2. Sam. II, 13. des Teichs Hebrons / 2. Sam. IV, 12. des Teichs Samariens / 1. B. der Könige XXII, 38. derer Teiche / welche sich der König Salomon ausgraben lassen / des Teichs Silohä oder Bethesdä und vieler andrer mehr. Balbinus bezeuget / daß in Böhmen eine ungemeine Menge Teiche sich befinden und zwar in dem eintzigen Strich Landes um Pardevvick herum / deren so viele / als Tage im Jahre zu zehlen sind; Weiln aber damaln des Setzens und Bauens derer Teiche kein Ende nehmen wolte / so ware zu Zeiten Kaysers Rudolphi II. auf dem Reichs-Tage verbotten worden / daß ohne öffentliche Autorität des Landes-Herrn / deren nicht mehrere solten angeleget werden / indem sie sowol dem Feld-Bau / als auch der gesunden Witterung / wegen Ausdämpffungen des Wassers / nicht zuträglich wären. Es hat noch niemand so genau von dem Ursprung derer Wasser und Bäche Meldung gethan / als der gelehrte und scharffsinnige Scheuchzerus, Histor. Natural. Helvet. Part. II. p. 4. worinnen er gedencket / daß die grösten Würckungen der Natur von überaus kleinen / und dahero gantz unsichtbaren Theilen herkommen / und daß die grösten Flüsse und Seen von sehr kleinen Brünnlein und Bächlein ihren Ursprung ableiten. Die meisten Quellen und Flüsse aber bekommen von dem Regen einen sehr starcken Zugang / wie man Anno 1719. bey dem sehr trockenen Sommer wahrnehmen können / da die meisten Mühlen / Bäche hin und wieder gantz und gar vertrocknet / und solches aus keiner andern Ursach / denn aus Mangel des Regens entstehen

müssen. Daß man aber durchgehends den Himmel eintzig und allein zum Quell-Brunnen/ der Flüsse machen will/ streitet wider die gesunde Vernunfft und Erfahrung. Man erkennet solches unter andern aus den Mineralischen Wassern; wo wolten sie so viel Mineralisch Wesen halten/ wenn sie nicht aus grossen Tieffen/ von wannen die Mineralien eigentlich herkommen/ zu uns dringen müsten/ und also den vorbeygehenden oder durchfliessenden Wassern von ihrer Krafft mittheilten. Man hat einige Quellen/ die so dürfftig an Wasser sind/ daß man den Ablauff kaum erkennen kan/ und zwar öffters auf ebenem Lande/ welche niemals vertrocknen/ der Regen mag auch noch so lange gefehlet haben/ und es mögen auch vom Mangel des Regens die stärckesten Flüsse zum allerseichtesten geworden seyn. Uber dieses würden ja/ wann dieses seine Richtigkeit hätte/ die meisten und wichtigsten Ströme aus den tieffsten Theilen und Abgängen entspringen müssen; so aber finden wir dieselben mehrmahls auf Höhen/ wie der Fichtel-Berg samt dem Mayn/ der Saale und Nabe beweisen kan; Hingegen sind gemeiniglich die tieffesten Thäler ohne Quellen/ ausser/ wenn sie von höhern Orten dahin lauffen. Und was soll eine Quell/ so in einer Ebene/ ja auf einem Berg entspringet/ vor einen Trieb vom Regen-Wasser haben/ da man in der Nähe keine Höhe siehet/ woher der Abfall kommen könte/ derselbe aber von weit entlegenen Orten gar nicht herzuleiten ist.

Das Aufbrudeln/ Wallen und Aufstossen derer Quellen/ so mit grosser Hefftigkeit geschiehet/ erweiset

pag. 7.

weiset hiebey unwiedersprechlich / daß rechte Quellen / Bäche / und Flüsse nicht nach den Mechanischen Regeln der Hydraulique, das ist / nach dem Fall und Trieb der Wasser / oder a necessitate materiarum, sondern nach gemessenen Absichten und Würckungen eines dahinter steckenden geschäfftigen Wesens herrühren; Wird also der wahre Ursprung dieses oder jenen Stroms vor vielen noch unbekandt bleiben / wie Joh. Vossius de Nili & aliorum fluminum origine gründlich beweiset.

Das Andere Capitel.

Von einem Fisch-Teich.

Num. I.

Was eigentlich ein Fisch-Teich seiner Beschaffenheit nach / genennet wird.

Es wird unnöthig seyn weitläufftig allhier zu beschreiben / was seiner Beschaffenheit nach ein Fisch-Teich oder Weiher eigentlich genennet wird / alldieweilen dem gemeinen Mann ohnedem bestermassen wissend / daß es einen geraumigen Umfang eines Wassers bedeutet / worinnen die Fische zu halten / zu verpflegen / und nach Erforderung wieder abzulassen sind / werden auch dahero die Teiche von denen Seen deßwegen unterschieden / weil man diese nicht / wie jene ablassen kan.

Num. II.

Wie man einen Fisch-Teich an- und zurichten solle.

EInen Fisch-Teich oder Weyher aber wohl anzurichten / ist eine sonderbahre Wissenschafft / und hat man vor allen Dingen darauf Achtung zu geben / und zu sehen (1) auf die Gegend oder die Gelegenheit des Orts / ob er gut und Wasser-reich / (2) auf das Gebäu an sich selbst / ob es starck und dauerhafftig / und (3) auf dem Damm / Ablaß und Wasser-Rechen.

Num. III.

Was für ein Grund und Boden zu einem Karpffen-Teich gehöre.

EIn Karpffen-Teich muß fetten Grunde haben / oder / wann er sandigt / soll er doch mit Letten vermischt seyn / sollen auch keine Brunnen-Quellen darinnen sich ereignen / weil solche vor die Karpffen zu kalt / und zu schlammigt sind / auch mehr Koth als Fische geben. Er soll an einen schönen / flachen / doch etwas abhängichten Ort liegen / bey dem Ablaß tieff / und hinten seucht / einen durchlauffenden / oder nahe vorbeyfliessenden Bach haben.

Ferner soll auch ein Karpffen-Teich einen solchen Boden haben / der mit Leim und Letten durcheinander versehen / und von Aeckern oder Wiesen / auch vom Feld-Wasser seinen Zugang hat / dann darinn ziehet man gute Fische; der Sonnenschein (den die Karpffen sehr lieben) muß stets und frey darauf scheinen können; solte aber der Boden gar

zu fest und hart seyn / muß er vorhero aufgeackert werden / daß er etwas locker werde / sonst finden sie keine gute Nahrung / der Boden sey auch gleich so feist und gut / als er immer wolle.

Num. IV.
Wie man dergleichen Teiche warten solle.

Solche Teiche nun / muß man einen Winter liegen / ausfrieren / und einen Graben mitten durch den Teich / als ein Canal führen lassen / darein sich das Wasser setzen / und der Grund besser austrocknen kan / darauf mag man Gersten / oder Habern säen / so bekommt der Teich wieder einen Grund / der die Fische auf etliche Jahr erhalten kan.

Num. V.
Wie man mit den neuen Teichen umgehen soll.

Die neuen Teiche muß man nicht auf einmal mit Wasser überhäuffen / sondern es muß gemach / nach und nach / ihn dadurch zu befestigen / eingelassen werden. Man kan Anfangs den Teich nur biß auf die Helffte des Dammes mit Wasser füllen / und anlassen / und wann das Wasser etliche Tage darinnen gestanden hat / muß mans wieder ablassen / und frisches Wasser hinein leiten / damit sowohl des Grundes / als auch des inliegenden Holtzes bitterer / und unangenehmer Geschmack verbessert und versüsset wird / sonst stehen sie leichtlich ab / wie Dubravius lib. 3. cap. 2. erzehlet / daß ihm selbst wiederfahren sey.

Num. VI.

Wie der Grund beschaffen seyn soll/ wan man einen guten Nutzen aus Fischen ziehen will.

VIel sind der Meinung/ daß ein Grund/ der ein wenig tauglich ist/ Geträid zu tragen/ nicht solle in Teiche verkehret werden; Andere aber glauben/ der Grund sey so fruchtbar/ als er immer wolle/ daß (wo man ohne diß keinen Mangel an Bau-Feldern hat) man seiner mit Fischen vielmehr geniesset; Dann je besser der Grund ist/ je fetter/ schöner und gewächsiger werden die Fische; ist er aber unträchtig/ so belohnet er dennoch den Unkosten/ wann er zu einen Teich gemacht wird.

Num. VII.

Was eines Teich-Gräbers Amt und Verrichtung seyn solle.

UM einen guten bekandten/ bewährten Teich-Gräber ist in einer Anrichtung der Teiche sich wol zu bewerben/ und keinem jeden vagirenden/ hergelauffenen Landstreicher leichtlich zu trauen/ dann ein Teich-Graber oder Weyher-Macher muß vor allen Schaden gut sprechen/ und alle Versicherung thun/ daß der Teich am Fuß nicht rinnend werde/ sondern Wasser halte; Dann es kan seyn/ daß er erst übers Jahr durchnasset/ und zu rinnen anfänget/ wann er recht durchweichet worden. Da muß ein solcher Teich-Graber/ dem Eigenthums-Herrn auf viel Jahre seine Arbeit gewähren/ und vor alle seine auf sich genommene Arbeit stehen.

Das Dritte Capitel.

Vom Unterschied der Teiche.

DJe Teiche haben nach Beschaffenheit des Orts einen mercklichen Unterschied / daß etliche allein von den Feld-Güssen müssen erhalten werden / etliche haben eigene Brunnquellen / durch deren Zulauff sie Wassers genug haben / in etliche aber lauffen Bäche durch / oder wird doch das Wasser von denen nahend vorbey lauffenden Bächen hineingeleitet.

Num. I.

Wie mit denen Teichen umzugehen so so von Feld-Güssen erhalten worden.

WAnn ein Teich / der von Feld-Güssen erhalten wird / um Liechtmeßen / oder in der Fasten / gantz voll mit Wasser angelassen ist / so bleibt er in einer Maas / biß hinan um S. Johann Baptistæ, wann es nachmaln recht heiß wird / verzehet und fällt das Wasser an den äussersten Orten gemählich etwann biß auf den dritten Theil des Teichs / oder wohl gar biß auf die Helffte / ist aber nichts daran gelegen / aus Ursach / weil der Karpffe diese Art an sich hat / daß er in des Teiches Mitten / in der Tieffen keine Weide nimmt / sondern nur in der Seuchten; und wann sich schon im Sommer das Wasser im Seuchten verlieret / so hat doch der Karpffe die Weide daselbst schon weggenommen / und hat

die

die Weide in der Mitten in der Tieffe noch besser/ und inzwischen er derselben geniesset / trocknet die Sonne den feuchten und dürren Ort wieder aus / machet sie süß und fruchtbar / mittlerweilen kommt ein Regen-Wasser von den Feld-Güssen / daß der Teich wieder voll wird.

Num. II.

Wie damit zu verfahren / wann ein dürrer Sommer vorhanden.

WAnn ein gar dürrer Sommer sich ereignete / so wird der vom Wasser verlassene und entblöste Ort auf das Künfftige nur desto besser / und fetter / und was ein Jahr dahinten bleibt / kommt auf das andere wieder doppelt ein / also daß man keinen Verlust leidet / wann es nur ein Teich ist / der den Sommer über nicht gar austrocknet / dann diesen wäre unrathsam zu besetzen / wann aber der dritte Theil Wasser bleibt / so ist er doch vor die Karpffen fast besser / als einer / der fort und fort zulauffendes Wasser hat / wie es offt aus der Prob erfahren worden. Wann die Feld-Güsse in die Teiche lauffen / gibts gute Nahrung / weil im Sommer allerley Körnlein / im Winter aber das Koth von dem daselbst weidenden Vieh hineingeflößet wird.

Num. III.

Wie man helffen soll / wann ein Bach in den Teich gehet.

WO ein Bach in den Teich geht / ist nicht gut / daß

daß er allweg hinein fliesse / dann auf solche Weise nehmen die Fische die Weide nicht gern an/ sondern gehen lieber dem frischen Wasser zu / und weil sie der Weide nicht geniessen / wachsen sie auch nicht gerne / derhalben / wo man das Bach-Wasser kan abkehren / ists besser / man lasse nicht mehr Wasser hinein / als man zu der darinnen befindlichen Anzahl Fische bedarff und nöthig hat.

Num. IV.

Was für künstliche Absichten bey denen Teichen insonderheit zu beobachten.

IN einem neuen Teiche wächsen die Fische in den ersten fünff oder sechs Jahren am besten / darnach soll man die Teiche leer liegen lassen / so ziehen das Gefrorne des Winters / die Sonnen-Strahlen des Sommers die Mattigkeit der Erden heraus/ und wird solche wieder wohlgeschmack / süß / und gut/ kriegen auch die Fische reine und ergäbigere Nahrung / will man dann unter der Zeit / wann der Teiche trocken ist / Korn / oder Gersten darinn bauen / so ist es desto besser / geschieht es aber nicht / so ist demnach gut / daß der Boden wol austrocknet / und dadurch sich wieder verjüngert / und bessert.

Auch ist bey den Teichen diß in Acht zunehmen/ daß der Rechen wodurch das Uber-Wässer ablaufft/ wohl zugehalten werde / dann der Karpffe / wann im Frühling die Wasser anfangen sich zu wärmen/ unterstehet sich / mit Gewalt durchzudringen / und fällt durch eine geringe Lucken heraus / dardurch der Teich mercklich in Abgang kommt.

Num.

Num. V.

Wann man einen Teich ablassen will/ der drey oder vier Sommer gestanden/ was dabey zu thun.

WIll man einen Teich ablassen/ der drey oder vier Sommer gestanden / und der Grund nicht sonders gut / und feist / sondern verwachsen und mosicht ist / so soll man ihn über Winter / oder wohl gar ein gantzes Jahr öde liegen lassen. Hat aber jemand absonderliche Einsätze / darein im Winter Brunnen-Wasser fällt / und der Teich etwann bey 10 Tagwerck seyn mag / kan man ihn (wie in der Pfaltz und Franckenland gebräuchlich) alle Jahr fischen.

Wann man nun die Fische in der Fasten einsetzen wollte / mag mans im Herbst aus dem Teiche fischen / und was zum Verkauff dienlich / oder zum Wieder-Einsetzen gehört / jedes in besondere Einsätze bringen / ist auch darum gut / daß man nicht aufeysen darff / und wann der Teich / den Winter über / ohne Wasser bleibt / so macht das Gefrorne den Grund mürb und trocken / dann kommt auch Jährlich die unnütze Brut / Weiß-fischlein / Rothaugen / und dergleichen mit heraus / welche sonst den Karpffen die Weide abstehlen / und wann die Karpffen hernach allein zu stehen bekommen / so wachsen sie desto lieber.

Num. VI.

Wann die Teiche leer / was damit zu thun.

WO lerre Teiche sich befinden / so solle man dieselbe den Sommer durch besäen / und vorhero

hero wol bedungen / so wachsen die Karpfen hernach in einem Jahr besser / welche hinein kommen / als sonst in zweyen. Was zu den Teichen an Holtz und andern Sachen nothwendig ist / soll man im Winter bey gutem Schlitten-Wetter durch die Unterthanen / oder durch andere Taglöhner führen lassen. Im übrigen / was sonst ein Teich-Meister das gantze Jahr durch zu thun / davon soll hernach ausführlich / und absonderlich / so viel es möglich / gehandelt werden.

Das Vierdte Capitel.

Von einem Teich-Damm.

Num. I.

Wie ein Teich-Damm beschaffen seyn solle.

DEr Teich-Damm soll sonst gemeiniglich in dem Grund anderthalb Klaffter tieff / oder auch noch tieffer seyn / so es vonnöthen; der Damm muß im Grund dreymal so dick seyn / als hoch der Damm ist / also wann der Damm 3. Elen hoch wäre / muß er eben auf 3. Elen breit / im Grund aber 9. Elen dick seyn; oder wäre er 4. Elen hoch / muß er oben auch in der Breiten 4. Elen / und im Grund unten 12. Elen haben. Am besten ist / wann der Damm oben so breit ist / daß zween Wägen im Gegenführen einander ausweichen können. Nachdem das Wasser viel oder wenig hangt / wird auch tieffer / oder seuchter Grund gesucht / und mit gutem

Laimen/ sonderlich wo der Ablaß Graben ist/ die Rinnen allenthalben wohl verstossen/ und zur gebührender Gleichheit gebracht.

Der Laim muß nicht zu hart/ auch nicht zu weich seyn/ und so offt eines Ziegels dick Laim eingeschlagen wird/ muß selbiger mit grossen höltzernen/ und unten mit einem eisernen Ring beschlagenen Stösseln/ wol gestampfft/ und niedergebläuet/ oder mit blossen Füssen wol und starck eingetretten werden; sonderlich aber ist in Machung des Damms wohl aufzuschauen/ daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem Laim mischen/ viel weniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen/ weil solche dem Dammm ein grosser Schad ist/ und er dadurch nach langer Zeit kan rinnend/ und sehr hart wieder ausgebessert/ beständig werden. Daher so lang sie an dem Damm und Ablaß arbeiten/ soll man (wo man nicht selbst/ welches wol das Beste/ züsehen kan) allzeit jemanden treuen/ und verständigen Freund haben/ der ihnen nimmer von der Seiten komme/ so lang sie an dem Damm zu arbeiten haben.

Num. II.

Die Höhe und Weite eines Dammes/ wie solche fürnemlich zu beobachten.

WJe weit und hoch der Damm seyn muß/ gibt die Beschaffenheit und das Lager des Orts zuerkennen. Wann der Platz von Natur zwischen zweyen Anhöhen/ oder Hügeln eingeschlossen/ und ohne diß abhängig ist/ muß der Damm zwar kürzer/ aber stärcker seyn; Weil der Anfall des

Was-

Wassers desto strenger anplatzet; ist aber der Platz eben/ muß er länger/ darff aber nicht so starck seyn; daher Situs loci, oder die Beschaffenheit des Orts/ ehe man einen Teich zu richten will/ wohl zu bedencken.

Wer an einen gantz flachen Ort einen Teich graben will/ muß einen weiten und langen Damm machen/ und darzu tieff graben/ welches doppelten Unkosten verursachet/ und das ärgste ist/ daß der äusserste Waasen/ und Theil der Erden/ welcher den Fischen die beste Nahrung giebt/ entzogen/ auch der Teich hernach zum Anbauen (wann man ihn öd liegen läst) ungeschickt/ und undienlich ist; Wann der Damm in dem Fundament in rechter Tieffe/ und Bevestigung wohl eingeschnitten/ nunmehr den ebenen Grund erreicht hat/ wird er von aussen/ und innen/ mit viereckigten starcken Waasen/ der fein dick und grasicht ist/ auf dem Form/ wie die Feld-Schantzen/ und Ravelin angelegt werden/ scarpirt/ und allgemach nach rechter Proportion sich verlierend/ aufgerichtet; Der zwischen liegende Laim wird gebührlich angefeuchtet/ und wie droben vermeldet/ fest und starck eingestossen/ der Waasen muß das gefeichte Theil auswarts kehren; so helffen die Gras-Würtzeln auch den Damm vor des Wassers Anlauff desto besser zu beschützen; Diejenige Dämme/ die auf die Landstrassen zu liegen kommen/ und darüber man nothwendig reisen muß/ wie in Böhmen gar offt zu sehen/ die müssen oben etwann breiter/ und also beschaffen seyn/ damit zween darauf einander begegnende Wägen (wie oben gesagt) leichtlich für einander passiren können.

Bäume / welche hoch aufwachsen / müssen auf den Damm nicht gesetzt werden / dann wann sie von den Winden hin und wieder getrieben werden / wird die Wurtzel rogel und lucker / und bereitet dem Wasser dadurch einen Einbruch. Die Weiden aber sind nicht schädlich / sondern halten die Wurtzeln / und Erden klein zusammen / und weil man sie jährlich stümmelt / sind also dieselbe vor grosser Rüttelung der Winde sicher / deßwegen seynd sie wol zu dulten / und thun keinen Schaden.

Num. III.

Von Anrichtung und Legung eines Damms.

DIeweil an Legung des Damms überaus viel liegt / daran die Langwührigkeit / und Erhaltung des Teichs / und Wassers hånget / also hat man desto besser acht zu haben / damit er recht und wol auch beståndig verfertiget werde. Wann man nun den Teich abgewogen / wo die Tieffe des Wassers am meisten hinreichet / daselbst hin muß der Damm grösser / oder kleiner / schmäler oder breiter / höher / oder niederer gelegt seyn. Daselbst ist nun erstlich der Grund zu erforschen / ob er laimicht / lettticht / sandicht oder sumpffig sey; das Erste wird vor das Beste gehalten / des andern Zufälle der Erden / verursachen desto mehr Arbeit / dann man zu graben nicht aufhören darff / biß man harten und festen Boden antrifft.

Das Fünffte Capitel.
Vom Ablaß des Wassers.
Num. I.
An welchem Ort ein Ablaß am besten anzurichten ist.

DEr Ablaß muß zugleich mit Anschüttung des Dammes und zwar an dem niedrigsten und tieffesten Platz / wo alles Teich-Wasser zusammen fliesset / angerichtet seyn / daselbst wird eine / nach Grösse des Teichs / proportionirte / aus einem gantzen eychenen oder Föhren-Holtz ausgehauene Rinnen / die am hintern Theil / wo sie am Teiche liegt / gantz bleibt / und nur oben auf ein viereckigter / wenigst einer Spannen breit / oder noch grösserer Spunt eingehauen / und wird darein ein Zapffen gleichfalls von gutem Holtz geheb / und gantz genau zugerichtet / den man in selbigen Spunt hineinschlagen / und also dem Wasser den Auslauff hemmen / und aufhalten kan. Dubravius sagt / zum Ablaß sey das Tännen-Holtz sehr gut / und versichert / daß ein solcher Ablaß in die 50. Jahr daure / sey auch besser / wann er ungeschält also hineingelegt werde.

Der ander Theil der Röhren gehet auswärts in den Fluß / oder Ablaß-Graben / welcher aussenher auf etliche Schritt mit breiten Steinen kan gepflastert werden / damit / wann man will / das Wasser ablassen / und selbiges vor denen Rinnen / keine Löcher / und Gruben kan ausstossen.

Num. II.

Wie man mit denen Ablaß-Rinnen verfahren solle.

DJe Ablaß-Rinnen muß tieff eingestossen / und mit Laim starck / und wol / unten / oben / auch auf beeden Seiten streng verwahret werden / damit das Teich-Wasser nicht ausserhalb neben der Rinnen möge durchfressen ; Wie dann das Wasser leichtlich einen Ausgang suchet / und findet. Das Zapffen-Loch oben auf der Rinnen muß dem andern Teich-Grund gleich / und etwann um ein / oder zwey Zoll tieffer liegen / damit das Wasser desto besser möge ausfliessen. Es soll etwann ein Klaffter lang / oder mehr von dem Damm in den Teich reichen / daß wann der Zapffen vorgeschlagen wird / niemand so leichtlich zu den Zapffen kommen / und also durch Fürwitz / und Muthwillen / Bewegung / oder gar Aufziehung des Zapffens keinen Schaden thun möge.

Dieser Zapffen muß auch von aussen herum mit einem Gerüst oder Chor vom Holtz / der allenthalben mit eng beysammen eingemachten Sprüsseln / wie ein Gatter verschlagen ist / verwahret seyn ; Wo grosse Teiche sind / wird gar auf diesen Chor ein kleines höltzernes mit Latten verschlagenes Cabinet / oder Häußlein aufgesetzt / das man von aussen verschliessen / und den Boden mit Brättern also belegen kan / daß man sie / wann man will / aufheben / und zu dem Zapffen (der mitten drinnen stehet) sehen / und kommen kan ; also wird bösen und

und unnützen Leuten der Zutritt zu dem Zapffen desto leichter verwehret / auch soll man niemal / man lasse den Teich ab / aus was Ursachen man wolle / den Zapffen ziehen / man habe dann vorhero die herumstehende Sprüssel besehen / ob keiner verruckt / oder gar ausgestossen seye; Weil sonst viel Fisch dadurch mit der Flut austretten / und also verlohren seyn würden. Wo grosse Wasser-reiche Teiche sind / werden auch wohl 2. oder mehr solche Ablässe verfertiget / damit das Wasser desto eher sich verlauffe / und man am Fischen nicht gar zu lang verhindert / und aufgehalten werde. Und wie nicht gut ist / wann das Wasser zu langsam verfliesset / also ist es auch nicht gut / wann es gar zu schnell und starck ablauffet / weil viel Fische also in dem Schlamm stecken bleiben / und wo man sie nicht fleissig zusammen sucht / im Morast verzappeln / und verderben müssen; Wann aber das Teich-Wasser fein sacht / und gemählich ihnen entgehet / so haben die Fisch Zeit / dem Fluß und dem Wasser nach zufolgen / und da schon einer sich etwas verspatete / kan er sich doch dem noch annahenden Wasser bald nachschnellen / daß also nichts / oder doch gar wenig zurücke bleibet; etwan 10. oder 12. Schritt ausserhalb des Ablasses in dem Graben mag man einen kleinen Zaun von Reisicht flechten / damit wann etwas durch den Ablaß von Fischen heraus drünge / daselbst möge aufgehalten / und gefunden werden.

Num. III.

Wie man das Wasser abwägen solle.

IN der Abwägung des Wassers ist sehr viel / und

zwar das meiste / gelegen / weil man ohne diese / nicht wissen kan / die Höhe oder Dicke des Damms zu machen / wann man nicht zuvor urtheilet / wohin der Wasser-Fall / und wie starck er gehet / wie hoch das Wasser steigen möchte / wohin der Ablaß / und der Rechen zuverordnen / wo der Teich tieff / feucht / und am allertiefffsten seyn solle ; Theils haben eine rechte aus Holtz gemachte Wasser-Wage mit einem Bley-Gewicht / dabey man abnehmen kan / ob das Wasser / das man in seine Teiche zu leiten gedencket / höher / oder niedriger / thulich / oder vergeblich sey ; und diese Prob muß nicht durch Stümpler / sondern durch einen guten und bewahrten Teich-Meister verrichtet / und auch mit der Arbeit nicht angefangen werden / biß man in diesen allen seine Richtigkeit / und Gewißheit hat.

In denen Teichen / welche nur von den Winter-Fluß / erhalten worden sind / oder die selbst Bronnen-Adern haben / kan man an statt / des Wasser-Gewichts / oder in Ermanglung desselbigen nur ein ungeladenes Schieß-Rohr nehmen / dasselbe auf einen oder mehr Pfähl also gleich auflegen / wie hoch man beyläuffig will / daß der Dam̃ steigen solle ; wann nun der Perpendicul auf das Rohr gesetzt wird / auch in die Krunsen mit dem Faden gerad einschlägt / und also zeiget / daß nur das Rohr gantz eben / und gleich liege / alsdann soll man das Absehen bey dem Anschlag (wie sonst / wann man schiessen will) also nehmen / und beobachten / wohin es treffe / und daselbst ein Stecken / oder Pfahl / der schon in Bereitschafft seyn solle / einschlagen lassen ; So hoch nun das Absehen

auf

auf des obersten Theils / oder den Kopff des Pfahls eintrifft / so hoch wird das Wasser an dem äussern Ort sich finden / also daß er wissen kan / wie tieff / oder seucht das Wasser an dem Ende des Teichs steigen / und wachsen wird / auch kan er mitten im Teich / einen Pfahl so hoch einstecken lassen / biß desselbigen Spitzen / und oberster Theil durch die radios visivos, nach dem Absehen getroffen wird / daher er so wohl / bey dem Damm / wie hoch derselbe muß aufgeführet werden / die Tieffe / als auch in der Mitten / und an den Enden wissen kan / wie tieff / und hoch das Wasser aller Orten fallen wird; Das Rohr aber / wann es durch den Perpendicul einmal gerad eingerichtet ist / muß hernach keines wegs bewogen worden; und wo dieses nicht voran recht erwogen / und abgewogen wird / ist zubesorgen / man arbeite vergeblich.

Num. IV.

Von Tarras oder einer Wehre in den Teichen / wie solcher zu verfertigen.

Dieweil der mit blosen Waasen inwendig besetzte Damm nicht genugsam ist / dem Wasser in die Länge zu widerstehen / und durch die strengen Windes-Triebe angeschlagene Wellen / und Fluthen / die Erden nach und nach unterwachsen / und eindringen; Also wird der Damm / wo das Wasser am stärckesten angetrieben wird / mit starcken eychenen / zimlich dicken / zwey oder drey Spannen-griffigen / runden / und ungeschälten Pfälen / die nach der Länge ohngefehr / drey oder vier Schritt voneinander entlegen sind / versehen / die werden

von unten an / biß oben / mit starcken felbernen / oder weidenen Ruthen dicht / und wol eingeflochten / und also der Waasen damit / gleichsam / als wie mit einer Vormauer / versichert / und weil das Eychene Holtz im Wasser nicht leichtlich faulet / die Weiden aber / wann sie in ståter Nåsse verharren / anfangen zu grůnen / und auszuschlagen / also wird der Tarras oder die Wehre desto fester zusamm verbunden / und der Damm desto beståndiger verwahret.

Solches geschiehet beederseits um den Ablaß / wo der Teich am tieffesten / uud der Wasser-Fall am stårckesten hingehet; man kan auch zu dem Tarras Erlen / Buchen- und Nuß-Baum brauchen. Die großblåtterigten Hag-Eychen / Felbern / und Bircken sind weder in der Lufft / noch im Wasser dauerhafftig. Wo grosse tieffe Teiche sind / thut man am besten / wann man an statt des hôltzernen Tarras, den Damm inwendig mit grossen Steinen ausmauert / die / je besser / und dichter sie mit Zeug / oder gar mit Wasser-Kůtte zusammen verbunden sind / je mehr sie sich gleichsam verewigen und auf unausdenckliche Jahre dauren / und also fortan den Kinds-Kindern / und Uhrenckelein dienen kônnen / sonderlich wo man Gelegenheit / und Steinbrůche von harten Steinen haben kan; Denn wiewohl es etwas mehr kostet / so ist es doch besser / als wann man so offt nachflicken / und immerdar etwas bessern muß / das doch manchmals wenig hilfft.

Num. V.

Von einem Rechen / das Uber-Wasser abzufůhren / wie man solchen einlegen solle.

Nachdem ein Teich ein grosses- oder kleines zu rinnen

rinnen hat / oder nachdem er den Feld-Güssen starck / oder wenig unterworffen/ sonderlich wo Bäche durchgehen / die man nicht abkehren kan / darnach werden auch die Rechen groß / oder klein/ seucht / oder tieff eingelegt ; Man gräbt eine aus Eichen- Föhren- oder Tännen-Holtz ausgehauene Rinnen in den Damm so tieff ein / als man will / daß sich das Wasser im Teich erhalten / und bleiben solle. Ist der Teich groß / und breit / werden wohl zwey / oder mehr Rechen also eingelegt ; dann wo diß nicht wäre / würde der Teich vom gähen Regenwetter / und Feld-Güssen gar überlauffen / das Wasser über den Damm sich ausgiessen / und die Fische aus dem Teiche / andern zum Besten / und dem Hauß-Vatter zum Schaden mit sich hinweg flössen.

Num. VI.

Wie man dem allzuvielen Anlauff des Wassers wehren könne.

SOlches nun zu verhüten / müssen die Rinnen zum Uber-Wasser / breit / und tieff genug seyn/ damit das angeschwellte Wasser / Raum habe sich auszuläeren ; Weil aber die Fische natürlicher Weise gern der Flut nachstreichen / also ist hoch vonnöthen / daß der Einlauff / wo das Wasser in die Flut-Rinnen lauffet / mit einem vier / oder dreyeckigten Höltzernen Chor versehen sey / darinn von Grund des Teiches an / biß oben auf / enge / und starcke Sprüssel fest aneinander eingesteckt werden / damit zwar das Wasser/aber keine Fischbrut/durch-

bringen möge / dann wo dieses verabsaumet / und nicht auf das allerfleißigste beobachtet wird / empfindet man den Schaden erst / wann man fischen will / da man an statt der Fische / nichts als Frösche / und Weis-Fischlein findet.

Die Fluß-Rinnen muß durch den gantzen Damm gehen / und so wohl unten / als auf beyden Seiten mit zähem festen Laim / und Doon wol versichert / eingestossen / und getretten seyn / damit das Wasser weder drunten noch daneben durchfressen könne; ausserhalb des Damms geht es ein oder zwey Elen lang hinaus / wo es sich in einen Graben ausleeren / also fortfliessen / und den Teich des Uberwassers entladen kan.

Num. VII.

Wie das Geröhricht aus den Teichen zu bringen.

Der erste ungebettene Gast / der sich in den Teichen fürstellet / und einfindet / ist das Geröhricht / das leichtlich wächst / und zunimmt / sehr schwerlich aber vertrieben wird; Denn (wie Herr Colerus sagt) wann mans mit einer Sichel abschneidet / so wachset es schöner / zindet mans mit einer Fackel an / wächst es dicker / will mans mit den Händen aus der Erden reisen / so zerbricht mans / und reisset es ab / mit dem Pflug kan mans nicht gewinnen / wegen des Wassers / und tieffen Wurtzeln; also ist der beste Rath / wie er ferner meldet / daß man im Sommer wann die Sonne im Krebs geht / die Hunds-Täge anfangen / und der Teich voll Wassers ist / mit einem oder mehr Kahnen

hinein-

hineinfährt / und das Rohr unter dem Wasser / so weit man hinein mit den Händen reichen kan / mie einer Sichel zwischen zweyen Knotten entzwey schneidet / denn die Feuchtigkeit setzt sich hernach in die hohle Röhren / fermentirt sich durch Hitze der Sonnen / und macht die Wurtzeln schwinden / und vordorren. Ich habe diß selbst etlichmal probirt / und gut befunden / habe es aber allezeit in abnehmenden Monden im letzten Viertel thun lassen / und also befunden / daß es das andere Jahr sehr dünn wieder geschossen / das nächste Jahr aber / als diß Abschneiden wiederholet worden / gar ausgeblieben: Der Teich muß aber vorhero eines Schuhes oder zwey hoch / abgelassen werden. Wann Geröhricht in Teichen ist / soll man / da sie im Herbst gefischet worden / sie lassen leer / und unbesetzt stehen / und sie im Winter nur so weit anlassen / daß die Höhe des Wassers nur eine Spann / oder anderthalb an das Rohr lange / und das andere / wo das Rohr am stärckſten ist / über das Wasser hinaus rage / wann nun das Wasser im Winter starck gefroren ist / eisset man solches aussen herum am Land / auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht / auf / und kehret das Wasser wieder in den Teich / dasselbe wird das Eiß anfangen zu heben / das Eiß aber wird das Geröhrigt / mit samt der Wurtzel gemach aus der Erden abledigen / und aus dem Grund reissen / die mag man hernach / wann das Eiß hinauswärts zergangen / und der Teich abgelassen worden / leichtlich herausdringen / das muß aber alles im Abnehmen des Monds geschehen.

Num.

Num. VIII.

Wie die abgeödeten Teiche wieder zu recht zu bringen seynd.

DJe Teiche werden aus zwey Ursachen meistentheil öde/ erstlich / wann am Damm / am Einlaß / am Wasser ein Mangel sich befindet / oder wann der Grund durch die langwührige entstehenden Wasser / verderbt / ersauert / und untüchtig gemacht worden ; Das erste wird durch Ausbesserung / und Ersetzung des Abgangs wieder zurecht gebracht / das letztere aber ist beschwerlicher / und schwehrer wieder zurecht zu bringen / daher es auch mehr Fleiß / mehr Zeit / und mehr Bemühung bedarff / und das wird meistentheils auf folgende Weise verrichtet : Wann die Teiche viel Jahr nacheinander fort und fort besetzt werden / müssen sie nach und nach veralten / und ihre Kräfften verliehren ; Darum weil die Fische den obern und besten Grund / die äusserste Krusten / der trächtigen und süssen Erden verzehrt haben / das innere Salitrische / gesaltzene / oder sonst unfruchtbahre Theil nicht geniessen / dahero auch weder wachsen noch zunehmen können.

Wann also die Teiche allzeit mit Wasser angefüllet sind / verliert der Boden seinen natürlichen Safft und Krafft / also / daß er die Fische nicht mehr erhalten / noch ernehren kan. Diese Unfruchtbarkeit verursacht meistentheils der Geitz / wann man die Teiche niemal leer / sonder allezeit wieder stracks anlauffen lässet / nur daß man alle Jahr die Nutzung davon nehmen kan. Verständige Fisch-Meister halten

halten diesen Gebrauch / daß sie allezeit etliche Teiche / die schon mehr Jahr nacheinander besetzt gewesen / im Herbst trocken ablassen / und im Frühling / so bald sie trocken worden / zur Saat zurichten / und das können sie desto leichter thun / weil sie grossen Uberfluß an den Teichen haben / auch also Jährlich Fisch / und Getraidt Wechsel-weise aus ihren Teichen haben können.

Im Mertzen / oder April ackern sie denselbigen um / und säen darein Hirsen / Haiden / Wicken / Feigbohnen / oder Gersten / Habern / und Sommer-Korn; Wann das Geträidt abgeschnitten worden / pflügen sie dann / und besäen sie mit Ruben / davon nehmen sie nur einen Theil / und lassen die übrigen mit Kraut und Wurtzeln in den Grund stehen / lassen den Teich wieder an / und besetzen ihn mit guter Brut / oder lassen ihn gar 2. Jahr lang so liegen / und besäen ihn im Herbst / mit Waitz / oder Korn / dungen aber das Land vor / so wird es hernach denen Fischen sehr wol dienen; Ist aber der Grund morastig / und voll Brunnen-Quellen / und Sümpfe / also daß man nichts hineinbauen / oder denselben nicht umackern kan / soll man ihm nichts destoweniger ein Jahr lassen öde liegen / so wird die Winter-Gefrier / so wohl als der Sonnenschein im Sommer den Boden wieder verjüngern / und besser machen.

Wann man gantz verödete Weyher wiederum frisch zurichten / und im guten Stande bringen will / so muß man / die Schlotten / und Röhren / so sich häuffig darinnen befinden / um Jacobi / 3. oder 4. Tag vor dem Neu-Mond mit der Sichel sie unter

dem Wasser abnehmen / und das zwey oder drey Jahr nacheinander wiederholen / so bleiben sie aus.

Wann man Weyher hat / die lang öde gelegen und verwachsen seynd / so lasse man sie zu erst sauber ausnehmen / alsdann der Damm versehen / und mit Wasser angefüllet / so besetze dasselbe nach Art und Manier / wie hernach folgen wird ; Solchemnach werden viel Unkosten erspart / verzehrt sich das Gras selbsten / und werden die Fisch groß / und viel. Etliche mähen zwar solche nicht aus / und besetzen sie / wann schon das Gras darinnen bleibt / ist auch nicht unrecht / allein es muß im Früh-Jahr seyn / wann das Gras noch klein ist / solle es aber schon groß seyn / muß es abgemähet werden / etliche lassen in Zubereitung neuer Weyher den Schleim / und die Erde ausführen / biß auf die neue Erden / das ist sehr unrecht.

Num. IX.

Eine sonderbare Wissenschafft aus gewissen Stücken zu erkennen / welches die besten Teiche seyn.

DAs sind die besten Teiche / die einen guten Laimigten Grund haben / oder derer Grund von Thon / wie die Haffner-Erde ist / daraus die Häfen gemacht werden. Dann dieselbige Erde ist den Fischen gut / und gesund / davon können sie ihre Speise / und Nahrung haben / daß sie fett / und wol schmeckend werden / und auch leichtlich wachsen / und zunehmen.

Item / Teiche sollen nicht an trucknen / sondern feuchten oder nassen Oertern angelegt werden / und da nicht eine harte / dicke / sondern eine feine / luckere und dünne Erde ist / und solches mehr um die Karpfen / dann anderer Fische willen / die sich zum meisten von der Erden erhalten.

Sonderlich sind die Teiche gut / die einen fetten Grund haben vom Laim / Don / item / vom Mergel / groben Sande / Kibs/und Steinlein / doch muß die untere fette Erde mit untergemenget seyn. Dann wann nur schlechter Sand/Kieß und Steinigter Grund ist / so ists den Fischen nicht gut / sonderlich den Karpffen. Es sind auch die Brunn-Quell den Teichen nicht so gar gut / es wäre dann / daß man Fohren/Grundeln/ und dergleichen Fische drinnen hätte / die gern im frischen Wasser sind / der kothigte schlammigte Grund ist auch nicht allzeit gut.

Flache Teiche / die Mitten nur ein wenig gesenckt / und doch gar breit / und lang sind / die sind wohl am besten. Item die gewisse Zuflüsse haben / und sich aufs Regenwasser nicht allein verlassen müssen / dann wann das kommt / so müssen die Fische ihren Durchgang haben. Wir pflegen auch unsere Teiche in Form eines halben Circels zu machen / dann das ist die beste Art.

Wann sie etliche Jahr Fische getragen / oder gehabt / so läßt man sie hernach gar ablauffen / und ledig stehen / und säet Getraidig drein / folgends läst man sie wieder anlauffen und besetzt sie wieder mit Fischen / so nehmen die Fische wohl drinnen zu / und werden bald groß.

Num. X.

Von denen unterschiedlichen Fischen/ die man in die Teiche setzt.

JN unsere Teiche pflegen wir gemeiniglich nur Karpffen zu setzen / Hechte und andere Fische kommen sonsten wohl hinein. Es ist aber der Karpff ein frommer unschuldiger Fisch / der den andern keinen Schaden zufüget / dann er hat keine Zähn im Maul / noch Stacheln auf dem Rucken / sondern einen runden eingezogenen Mund / der zwar inwendig auch Zähne hat / aber nicht scharffe / sondern breite und runde. So hat er auch seine Federn / und Rudern / damit er fortschiffen kan / wie er will / und einen Schwantz in zwey Theil getheilet / der auch nicht hart / oder schädlich ist / damit er seinen gantzen Lauff regieren kan. So hat und findet er auch im Teich seinen Safft / und Nahrung / daß ein Herr auf sein Essen und Trincken nichts wenden darff / ja / er erfreuet und belustiget seinen Herrn mit seinem Fleisch / wie er auch zugerichtet ist / gesotten / oder gebraten / im schwartzen oder andern Soth / in einer Gallert / oder geräuchert. Darum werden um der einigen Karpffen willen die Teichen allein gebauet.

Darnach so findet man bey allen Karpffen in den Teichen gemeiniglich ein Hauffen Hechte / die man zwar nicht mit Fleiß hinein setzet; sondern sie kommen sonsten durch die Endten / oder auf andere Wege hinein.

Die Hechte die man in Teichen findet / sind bißweilen besser / dann die Fluß-Hechte / dann sie

haben

haben da bessere Victualien / von den wohlschmeckenden jungen Karpffen-Laich / davon werden sie gar fett / und groß. Es soll auch sonsten ein grosser Unterschied zwischen den Hechten seyn / dann etliche sollen Flecken haben / etliche nicht. Aber ich habe darauf keine Achtung geben.

Darnach sind auch andere gemeine Speiß-Fische / die man in Teichen häuffig findet / als Roth-Federn / Rothaugen / Kahrutzen / Weiß-Fisch / Schleyen / Heßling / Bart-Fisch / Barschen / Kressen / und dergleichen / die werden nicht hinein gesetzt / sondern kommen etwann in den Flüssen mit hinein / so in die Teiche lauffen.

In Besätzung der Teiche soll man keine Hechte / Barschen / Welse / Aal / oder Krebse gebrauchen / dann sie sind den andern Fischen schädlich.

Num. XI.

Von den Streich-Teichlein.

EIn jeder / der viel Teiche hat / muß auch sonderliche Streich-Teiche haben / darinnen er junge Saamen zeugen / und darnach denselben in andere Teiche versetzen möge. Wer diese hat / der kan ihm zu jederzeit selber den besten Saamen auslesen / und denselben seines Gefallens versetzen / und darff sich nicht befahren / daß ihm dürr / verbuttet / und verdorben Ding unter dem Saamen gemenget werde / darff auch nicht auf einen andern warten / von dem er die Sätzling kauffen will / biß derselbige seine Streich-Teiche fischet / sondern er fischet seine Streich-Teichlein / wenn er will / und wanns ihm gefällig ist.

Zu solchen Streich-Teichen mag man leicht einen Ort haben / da man einen zurichten lasse / man darff nicht so eigentlich eine gute Stelle darzu erwehlen / wie zu andern Teichen / darinnen man grosse Karpffen hat / es mag leicht ein Räumlein seyn / da man solche Teichlein hinmacht / wanns nur Feuchtigkeit hat / wenns gleich nicht fetten Grund / eine grosse Weite / oder viel Lichts hat. Dann man hat sie nur darum / daß man den jungen Saamen darinnen hat / und behält / und sie darnach bald in andere Teiche zum Wachsen versetzt. Doch ists am besten / daß dieselben Teichlein einen sandigten Grund haben / der nicht kothigt / oder voller Schlamm ist / denn im Koth / oder Schlamm kommt der Rogen der Laich-Karffen um / und kan nicht bald lebendig werden / wie auf dem sandigten Boden. Sonst aber macht man die Streich-Teichlein / wie andere grosse Teiche / mit einem Damm / Wälle / Zaun / Fluth-Rinnen / und Zapffen-Loch / ohne allein / daß sie nicht so viel kosten auch so köstlich und herrlich nicht dörffen seyn / wie andere Teiche. Dann der Karpffe ist ein solcher Fisch / der in einem Teich will gebohren seyn / in einem andern will er aufwachsen / und zunehmen / und wieder in einem andern masten / und fett werden. Darum muß man auch allerley Teiche zu solchen Sachen in Bereitschafft haben / damit man dem Fisch nach seiner Natur zu Hülffe kommen kan / in Ermangelung aber dessen / man sonst wenig Nutzen haben wird / und alle aufgewandte Unkosten vergebens seyn.

Num.

Num. XII.

Wie vielerley Teiche zu dem jungen Saamen eigentlich gehören.

DArzu muß man dreyerley Teiche haben: Erstlich kleine / darinnen man die kleine junge Saam-Kärpflein hat; Anderns hernach ein wenig grössere / darinnen man die mittlere und zweyjährige Karpffen hat / und zum Dritten abermals grössere / darinnen man die grösten dreyjährigen Saam-Karpffen habe / die man in die grosse Teiche / gleich als zur Mastung / oder Wachsung bringe.

Im dritten Teiche müssen die jungen dreyjährigen Kärpfflein gezehlet werden / daß man eigentlich weiß / wieviel man Schock darinnen hat.

Im ersten hat man die Streich-Karpffen / und derer setzt man nicht viel hinein / in etliche nur drey / oder neune oder funffzehen / darnach sie groß oder klein sind.

Im andern läßt man sich den Saamen strecken / daß er grösser wird / darum auch die Teiche ein wenig grösser seyn müssen / daß sie Raum zu wachsen haben.

Das Sechste Capitel.

Von Besatzung der Weyher und der Teiche / auch was man sonderbar dabey in Obacht zu nehmen hat.

Num. I.

Von den Karpffen.

Was zu thun / wann man bald schöne Karpffen zu wege bringen will.

WAnn man bey Zeiten schöne Karpffen haben will / so nehme man starcke Sätzling / und thue solche in einen Weyher / der die Sonnen starck hat / und nicht viel Brunnen drein gehen / sondern in warmen Wasser bestehet / solche Fische werden bey Zeiten groß. Man kan auch etwas Mistung / bey welchen die Schweins-Mistung die beste seyn soll / darein thun.

NB. Wann man bey Zeiten schöne Brut haben will / so muß man Auffsicht haben / daß die Laich-Karpffen in gantz flache Weyher kommen / die an der Sonnen-Seiten liegen / denn in tieffen Weyhern werden keine schöne Brut / aber bey Zeiten läichen sie darein. Wobey zu mercken / daß die Mütter / oder Laich-Karpffen am besten anschlagen / welche 4. oder 5. biß ins sechste Jahr gehen / auf welche sich gewiß zu verlassen / welche aber 9. biß 10. Jahr gebraucht worden / darauf ist sich nicht zu verlassen.

Num. II.

Von denen Streich-Karpffen.

Eine

Eine besondere Art Teiche für die Streich-Karpffen / wie man sie zurichten solle / woran sehr viel gelegen ist.

WEr nun viel Teiche hat / muß sich / wie gesagt / bemühen / daß man einen eigenen Teich für die Streich-Karpffen habe / damit er guten Saamen / und Brut seine Teiche zu besetzen / ziehen könne / darzu muß man die schönesten / Vierjährigen Karpffen den Herbst vorher erwehlen / die vollkommen von Schuppen / und Flossen unzerstossen / und unbemailigt / auch nicht gar zu fett sind / sondern fein dick und groß-bäuchig / voller Rogen / und Milch / die setzet man den Winter über in eine enge Einsätze / oder Behälter / und läst sie also den Winter durch darinnen stehen / die Milchner und Rogner jede Gattung besonders / werden zimlich eng gehalten schadet nichts / wann sie schon magerer werden im Frühling / hernach im Neumonden / des Mertzens / oder des Aprils / wann der Teich ein Tagwerck hält / setzen etliche sechs Rogner / vier Milchner und zwey Laimer hinein (das sind diejenigen Fische / die weder Rogen / noch Milch haben / die an ihren schmahlen / und ausgeronnenen Bäuchen leicht zu erkennen sind / und wann man sie streicht / keine Milch geben) hat er aber mehr Tagwerck / so setzen sie auch noch Proportion mehr hinein. Wiwohl andere meynen / es sey als übersetzt / und setzen auf zwey oder drey Tagwerck nur zwey Rogner- und einen Milchner / und einen Laimer / davon soll

auch die Brut besser und schöner erwachsen. Andere wollen / man solle allzeit einen Milchner auf zween Rogner thun. Die Teiche müssen nicht zu tieff / und etwas am Ende grasicht seyn / oder Bimsen und Rohr haben; die sind aber mit einem Zaum einzufangen / damit das Vieh in währender Laich-Zeit / so von Majo an / biß auf Jacobi währet / nicht zum Trincken hinein können / die viele Brut sonsten dadurch vertretten / und verderben würden.

Sonderlich muß man auf die Endten / und Raiger Acht haben / und sie verscheuen / sonst werden sie die zarte Karpffen-Brut bald auffressen / so bald aber die Laich-Zeit vorbey / kan man das Vieh wieder einlassen / denn es ist den Fischen nützlich / daß sie bißweilen ihren Mist darein fallen lassen / wann die Teiche nicht Graß / oder Rohr haben / kan wohl Reiß-Holtz zusammengebunden / und im Teich angepfälet werden / daß sie ihre Brut daran streichen mögen.

Num. III.

In was für Teiche die Streich-Karpffen zu setzen sind.

EIn weitberühmter Fischer gibt diesen Rath und sagt: Man pflegt die Streich-Karpffen nicht in grosse / sondern nur in kleine Teichlein zu setzen / biß sie gestrichen haben / da setzt man in eins fünff oder sechs Karpffen / nemlich Rogner / und einen Milchner darzu / und machet solches also: Erstlich

laß

laß das Teichlein ab / biß es nicht tieff von Wasser ist / mach ein Karpffen-Nest darein / etwann in der Grösse / als ein Storchen-Nest / im Anfang stecke sechs oder acht Stücklein umher / ziehe ein Zäunlein herum / und setze zwey Karpffen hinein / nemlich einen Rogner / und einen Milchner zusammen / dieser Nester mache fünff oder sechs / mehr oder weniger / mitten ins Teichlein / laß sie also ein paar Tag beysammen sitzen / darnach laß das Teichlein etwas höher mit Wasser anlauffen / so sind sie des Nestes gewohnt / gehen aus und ein / und streichen den Laich darinnen ab ; darauf scheinet die Sonne / und machet den Laich lebendig / so wird er in drey Monden eines Fingers lang.

In unsern Ländern aber macht man die Streich-Teiche nicht also klein / und läst die Brut / weil sie noch sehr zart ist / und am Herausfischen leicht Schaden nehmen würde / das erste Jahr bey den Streich-Karpffen stehen.

Eine andere Art
Die Streich-Teiche zu besetzen.

Etliche sind dieser Meynung / man soll die Streich-Teiche ja nicht übersetzen / sonst werde die Brut nie recht zunehmen / wollen also / man solle in einen Teich von fünff / sechs oder sieben Tagwercken nicht mehr zwey Rogner / zwey Milchner / und einen Laimer einlassen / und das darum / weil zwey Rogner einen unzehlichen grossen Laich in sich haben / und diesen / wiewohl weiten Teich / dennoch mit viel Tausend besetzen / die Brut also ihren

Gang / und Nahrung vollkommentlich haben / dahero wohl und bald aufwachsen / und also eher zur Nutzung kommen können. So muß man auch mit den Streich-Karpffen jährlich umwechseln / und selbige ein Jahr ums andere ruhen lassen / aber Milchner und Rogner voneinander absondern / und damit der Streich-Teiche seine Krafft behalte / muß er über Winter / nachdem die Brut ausgefangen worden / ledig gelassen werden / damit der Grund aufgerührt / der Schleim / der den Karpffen zuwider ist / verzehrt / und der Boden geschlacht werde.

Num. IV.

Zu welcher Zeit die Brut einzusetzen / wann man rothe Karpffen ziehen will.

WAnn man gerne rothe Karpffen ziehen will / so muß man dieselbe einsetzen den 20. April / als am Tage Sulpitii / dieselben werden am besten fortschlagen / und wann sie gleich weiß sind / so werden sie doch roth.

Num. V.

Von den Hechten.

Was bey denen Hechten zu beobach- ist / wann man sie groß ziehen will.

EZliche meynen die grossen Hechten / so grosse Bäuche haben / die müssen Mütter seyn / ist aber ungewiß / gewiß aber wann ein Hecht zwey Jahr

Jahr alt ist / so laicht er nimmermehr / dann dersel- be laicht am ersten Jahr / wann er im Mertzen ein- geworffen wird.

Wann man Lust hat die Hechten groß zu ziehen / so nehme man zwey oder drey Karpffen-Mütter / und hundert dergleichen Sätzling: dann vier oder fünff hundert Hechten darzu / der Kleinen / so wer- den sie gewiß in einem Jahr zu zwey oder drey Pfund werden / daß man sich verwundern wird.

Num. VI.

Von den Forellen.

Wie die Weyher beschaffen seyn sollen / zu denen Forellen.

HIer ist zumelden / daß wann man in den Wey- hern schöne Forellen ziehen will / so muß der Weyher steinigt / oder stein-klippigt seyn / und frisch Brunnen-Wasser darein fliessen / so laicht der Forell im Hornung / wann das Wasser am käl- testen / das Brunnen-Wasser hingegen am wärm- sten ist.

Num. VII.

Von den Grundeln.

Was man in die Weyher denen Grundeln zur Nahrung geben solle.

WAnn man schöne grosse Grundeln in dem Wey- her ziehen will / so nehme man von den Bach-

Grundeln / die nicht gar zum grösten sind / etwann eine Maaß oder drey Seydel / und setze solche bey Zeiten in feuchte / oder sandigte Weyher / die nicht am tieffesten sind.

NB. Welche Weyher mit Weiß-Fischen / und Schleyen / auch mit Karrossen sehr beschmeist sind / darein taugen gar keine Karpffen / sondern Hecht oder Persing / darbey können sie passiren.

Num. VIII.

Von den Persingen.

Was man denen Persingen soll zu fressen geben / wann man sie schön ziehen will.

WAnn man schöne Persing ziehen will / so müssen auch solche / so wohl zu fressen haben / als die Hecht / dann er auch ein Raub-Fisch ist / und darff man derselben Mütter nicht zu viel einsetzen / sondern in einem zimlichen Weyher nur sechs oder sieben Mütter / und drey Männlein / sonsten wird der Menge gar zu viel / darzu aber auch eine Karpffen-Mutter / und etliche dergleichen Sätzling / so werden sie schön.

Das Siebende Capitel.

Von der Brut und ihrer Beschaffenheit.

Num.

Num. I.

Was man dabey fürnemlich zu beobachten hat.

WAnn zu viel Brut wird / so bleibt sie klein / wird aber wenig Brut / so wachset sie desto besser ; vor einem Jahr soll man die junge Brut nicht aus dem Teich fangen oder versetzen / weil sie einige Ungelegenheit zu leiden / noch viel zu zart ist / als soll man sie ein gantzes Jahr bey den Streich-Karpffen stehen lassen ; folgendes Jahr um Ostern / kan man sie bey mittelmässigem Wetter / in grössere und weitere Teiche einsetzen / die sollen an sommerigen und sonnigten Orten liegen / so werden sie wohl zunehmen ; dann wolte man sie aus einem warmen Teich in einen schattigsten thun / würden sie wenig gedeyen. In keine Teich / allwo ein fliessender Bach durchgehet und Geröhrig haben / soll man die Brut einsetzen / hat ein Teich fliessendes Wasser / so fressen solche Brut die Hechten ; Hat er Geröhrigt / so leiden sie von den Raigern und andern Wasser-Vögeln schaden. Man soll bey Zeiten sehen / ob die Streich-Karpffen-Brut gelassen haben / oder nicht / damit wann es nicht wäre / und man der Brut vonnöthen hatte / man solches anderwärts bestellen möge / diß aber zu wissen / soll man nur im Sommer / um Jacobi / um den Teich gehen / etwann acht oder vierzehen Tag nacheinander / hat es wohl gerathen / läst es sich nicht bergen / sie werden bey scheinender Sonne / wo das Wasser feucht ist / Schaar-weiß gesehen / siehet man in dieser Zeit nichts / oder nur

wenig / ist zu besorgen es sey übel gerathen / also sich darauf nicht zu verlassen ist.

Num. II.

Wie man man von der Brut und Sätzlingen sich guten Nutzen machen könne.

WO man an Orten wohnet / da es viel Teich gibt / kan man offt an der Brut / und Sätzlingen mehr gewinnen / als an Speiß-Fischen / weil nicht jedermann Sätzlinge ziehen kan / also ehe er seine Teiche unbesetzt lässet / ehe kaufft er sie im guten Wehrt / sonderlich wann er weiß / daß er an einem Ort nicht betrogen wird / daß sie gerecht / und gewächsig sind / indem man deren gleich so wenig / als der grossen Fische entrathen kan. Wann man in der Fasten ein Schock-Brut / das etwann sechs oder acht Kreutzer gilt / in einen Teich setzt / und sie um St. Michaelis wieder herausfänget / und sie den Winter über in einer guten Einsatz behält / so wird in der Faste ein solches Schock einen Guld n / oder mehr gelten / also nachdem man Anwehrung hat / nachdem muß man sich richten.

Num. III.

Wie die Streck-Teiche zu machen.

DIe Streck-Teiche müssen mit Brut auch nicht übersetzt seyn / weil in den ersten zweyen Jahren grosse Beförderung / oder Verhinderung zu ihrem Wachsthum kan gegeben werden. So ist auch

auch schier nothwendig / daß man zwey oder mehr Streich-Teichlein habe / damit man einen zu Zeiten ledig liegen lassen / und hingegen die andern besetzen kan.

Num. IV.

Wie man die Brut heraus fangen solle.

BEy dem Ausfangen der Brut ist wohl zu mercken / daß / weil sie noch zärtlich und schwach ist / man fein recht sachtsam und bescheidentlich damit umgehe / und sie im Mertzen oder April allezeit im Neumonden / in andere Teiche setze / und sie nicht stosse / werffe / oder drucke / weil die Brut dadurch entweder gar abstehet / oder doch gering bleibet / nicht wachsen kan / und sich also verstehet / kriegen Milch oder Rogen / und ist nimmermehr nichts davon zu hoffen / und also am besten / man lasse Hechten unter sie / die sie nacheinander ausfangen / sich damit mästen / und also zum Theil diesen Schaden einbringen / so aber mit gar geringem Nutzen geschiehet / der nicht viel ausmacht.

NB. Es hat mir ein alter wohlerfahrner Fisch-Meister dieses Kunst-Stück gelernet / und dabey erzehlet / daß er es öffters selbst mit grossem Nutzen probiret / und in der That für gut befunden / nemlich / wann man die Brut in die Streck-Teiche einlassen will / solle man etliche Schleyen mit hinein lassen / dann diese gehen gern in den Grund / öffnen denselben / daß sich die geringe Brut auch desto leichter in dem Grund einschlagen / und ihre Nahrung suchen könne.

Num.

Num. V.

Wie diejenigen Fisch-Teiche zu versorgen / welche weit entlegen sind.

FIsch-Teiche / die weit entlegen sind / mit guter Fisch-Laiche zu besetzen / nehmet Wurtzeln vom Holtz / so an den Wassern wächset / waschet die Erden rein davon ab / bindet sie in ein Büschelein zusammen / und setzet sie in einen Weyher / darinnen Laich-Karpffen oder dergleichen Fische sind / so werden sie daran laichen / und ihre Brut daran setzen / dieselben nimmt man heraus / und setzt es in andere Weyher / auf viel Meil-Wegs.

Das Achte Capitel.
Von den Sätzlingen.

Num. I.

Wann und auf was Art die Sätzlinge zu versetzen sind.

IN denen Streck-Teichen bleibt die Brut nur einen Sommer / und werden im Herbst wieder gefischt / und in die rechten Karpffen-Teiche ausgetheilet; allhier muß man einen Ausschuß machen / und die grösten Sätzlinge auf einen Sommer / das ist / auf ein Jahr; die mittlern auf zwey Jahr / und die kleinesten auf drey Jahr versetzen.

NB. Wann ein Hausvatter das nicht weiß / und wohl in Obacht nimmt / entzieht er seiner Obrigkeit

einen

einen mercklichen Nutzen / wie dann hieraus solches leichtlich zu spühren / daß / wann ich obbemeldte drey Gattungen der Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zusammen thue / geschichts leichtlich / daß die grösten streichen / welche Brut man Bastarten nennet / womit man die Karpffen verderbt / daß sie nichts oder gar wenig zunehmen werden / so wohl auch wann man die grösten Sätzlinge mit den kleinen versetzt auf einen Sommer / welche in einem Sommer können groß werden / ist dieses dahero ein grosser Verlust und Schaden / weil der Gewinn / der sonst in einem Jahr käme / erst nach dreyen Jahren zu nehmen ist.

Num. II.

Wieviel Sätzlinge man auf einen Centner Karpffen rechnet.

WO es viel Teiche gibt / wird gemeiniglich auf ein Schock Sätzling / ein Centner Karpffen gerechnet / wann er zwey oder drey Sommer gestanden / nachdem sie groß oder klein sind / ohne die Hechten / und kleinen Fischen.

Die rechte Länge der Sätzlingen solle eine völlige Spann zwischen dem Kopf und dem Schweiffe seyn / sind sie grösser / so ist es desto besser; die Probe davon ist / daß sie weder Rogen noch Milch haben. Ihr Kopf solle klein / breit und kurtz / und der Rucken hoch seyn. Wann man sie kauffen muß / solle man nicht leichtlich trauen / sondern vorher etliche Stuck / auch wohl zehen oder zwölff der grösten / aufschneiden / findet man nun Milch oder Rogen

in ih-

in ihnen/ so kauffe man sie nicht/ alldieweiln sie solcher Gestalt nicht tauglich.

Num. III.

Wie die Sätzlinge zu erkennen/ und wie sie an der Farbe aussehen müssen/ wann sie gut seyn sollen.

ES ist sehr besorglich/wann man Sätzlinge kaufft/ oder auch schon hat/ daß man sie aussucht/ und wohl betrachtet/ wegen der Farbe/ dann wann die Sätzlinge am Bauch so gelb scheinen/ so taugen sie nicht wohl/ und ist es ein Zeichen / daß sie brütig sind / derohalben viel besser ist / wann sie schön weiß und gläntzigt seyn. Ist dannenhenhero das gewisseste Mittel/ so man sie öffnet und aufschneidet/ alsdenn wird man bald sehen/ wie es bestellet ist; die Augen sollen ein wenig vor dem Kopf liegen / der Bauch soll fein dick/ und die Schuppen und Floß-Federn nicht bleich/ gelb oder Todten-farb/ sondern fein scheinbar/ und wie gedacht/ weiß; die Floß-Federn schön roth; der gantze Leib aber soll mehr breit/ als lang scheinen/ diese sind einer gewächsigen Art; was aber einen grossen Kopf/ einen langen geschlancken und schmahlen Bauch/ und breite Floß-Federn hat/ und dabey bleichfärbig sind/ dafür solle man sich fleißig hüten/ und nichts damit zu thun haben/ dann sie in dieser Sache keinen Nutzen bringen.

Num. IV.

Wie schwer am Gewicht beyläuffig ein rechter Sätzling seyn solle.

EJn rechter Sätzling solle nicht weniger / als ein Viertels-Pfund haben / am besten aber ist er / wann er halb-pfündig ist / und die rechte Länge hat / dann dieses ist die rechte Gattung / ob er schon zweyjährig ist / dann was kurtzer und geringer / müste sich noch ein Jahr erstrecken und nachwachsen / bis er zur rechten Länge und Schwere mit der Zeit gelangen kan.

Num. V.

Wann und zu welcher Zeit man einen Teich besetzen solle.

WAnn man einen Teich besetzen will / muß es in 3. 4. 5. oder 6. Tagen des Neumonds im Mertzen oder April geschehen / dann würde man bis auf dem May warten / so würde das Wasser für die Fische zu warm seyn / und verliehren die Sätzlinge gerne die Schuppen / werden matt / und nehmen leichtlich Schaden.

Jm Frühling ist das Setzen sicherer / als im Herbst; im Herbst aber ist das Fischen besser / so kan man die Teich über Winter leer lassen / und hernach im folgenden Frühling wieder besetzen. Die Sätzlinge solle man frühe an einem stillen schönen Tage einlassen / die Geschirre oder Fässer / darinnen man sie zum Teiche bringet / muß man nicht überfüllen / sollen / von Rechtswegen halb Wassers / und halb Sätzlinge haben / aus dem Geschirr solle man es

sein gemächlich auf ein sauber Tuch auslären / und sie also nach und nach gantz sachte in die Tieffen lassen. Man solle sie auch aus einem tieffen Wasser in ein seichteres / und aus einem kalten in ein wärmeres / und aus einem schlechten Grund / in einen bessern und fettern überbringen.

Num. VI.

Was man nach der Zeit thun soll / wann man mit der Besetzung fertig ist.

WAnn man nun die Teiche besetzt hat / muß man die ersten vierzehen Tage / allezeit des Morgens gute Achtung haben / und fleißig nachsehen / ob von denen Sätzlingen nicht etwas abgestanden wäre / daß mans beyzeiten wieder ersetze / oder in Ermanglung der Sätzlinge / solches zur Nachricht einzeichne / dann wann man gar zu lang auf den Tag hinein wartet / werden sie öffters von den Krähen und andern Vögeln gefressen / also daß man den Abgang hernach nicht wissen kan / und geschicht bisweilen / wann man meynet / man habe Fische im Teich / gar nichts findet / da man fischen will / und also die Zeit verspielet / und seinen Nutzen versäumet.

Num. VII.

Wieviel Nersling auf ein Schock Karpffen zu setzen sind.

DIe meisten setzen gemeiniglich auf ein Schock Karpffen zehen Nersling; weil aber solche / wie die Alten / gerne in die Höhe gehen / sonderlich wann die

die Sonne scheinet / verliehren sie sich leichtlich aus den Teichen / und werden entweder von den Raub-Vögeln verzuckt / oder wann Güsse kommen / dadurch sie ein Loch finden / oder überspringen können / fahren sie aus und davon; sie lassen sich auch nicht gern über Land führen / und stehen bald ab / also daß kein sonderer Vortheil davon zu machen.

NB. Viele sind der beständigen Meynung / man solle die Teiche nicht besetzen / wann der Mond durch das Zeichen der Fische oder des Krebsen lauffet / dann die Fische sollen in diesen Zeichen nicht gerne wachsen oder zunehmen.

Num. VIII.

Wann und zu welcher Zeit die Fisch-laich zu sammlen und wie damit umzugehen.

FIschlaich zu sammlen und weit-entlegene Teiche damit zu besetzen / gibt ein wohlerfahrner Fischer diesen Rath und Unterricht: Man solle nemlich Wurtzen von den Bäumen nehmen / so an den Wassern wachsen / die Erden rein davon abwaschen / sie in ein Büschelein zusammen binden / und sie in ein Wasser setzen / darinnen Laich-Karpffen oder dergleichen gute Fische sind / so werden sie bald / wann mans zu rechter Zeit im Auswärts thut / ihr Laich daran setzen / alsdann kan mans heraus nehmen / und auf etliche Meilen davon in andere Weyher bringen / so daß man so wohl in der Nähe als in der Ferne / weil sie solcher Gestalt allerley Wasser leichtlich gewohnen / seinen Nutzen finden kan.

Num. IX.

Wie man die Teiche / woraus die Fische genommen / und in welche sie wieder gebracht werden / unterscheiden solle.

DJe Fischer sollen gemeiniglich vor allen Dingen die Teiche / woraus die Fische gefangen worden / und die Teiche / in welche sie wieder kommen / wohl unterscheiden / und deren Eigenschafft betrachten / und ob darinnen weiche oder harte Wasser vorhanden / erkundigen. Dann es ist gar leicht geschehen / daß / wann die Fische aus weichen in harte Wasser kommen / dieselbige innerhalb wenig Tagen blind werden / oder sterben / so erfriehret ihnen auch das Geblüt im Leibe / wird schwartz und hart / die Lebern sind gantz weich / und die Gall ist ungewöhnlich groß. Dahero ein Fischmeister / welcher an ein fremdes Ort kommt / mit Fleiß auf die Dinge sehen muß / sonderlich auf dasjenige / wann die Fische von etlichen Meilen hergebracht werden / damit sie im Fahren nicht gestossen / sondern mit frischem / reinem Wasser öffters gelabet / und wann die Abladung zu Hauß geschiehet / sollen sie vorher in weite Gefässe / ehe sie in andere Teiche gesetzt sind / gethan / abgefrischt / und besehen werden / welche zum Verkauffen tauglich / oder wieder eingesetzt werden können.

NB. Alle diese Dinge / ob sie wohl gering scheinen / können doch / wo man sie nicht in acht nimmt / grossen Schaden erwecken. Es ist aber sehr nützlich / daß man die Fische / so man in einen fremden

Teich

Teich setzen will/ vorher in den Graben / der aus diesem Teich fliesset / ein paar Tag setze/ denn es ist weicher Wasser/ als das/ welches in dem Teich ist.

Das Neunte Capitel.

Vom Einsatz in die Teiche.

Num. I.

Wann ein Teich in der Länge und Breite ein Tagwerck groß ist / wieviel Schock Satz man darein thun solle.

EHe und bevor man wissen will / mit wieviel Schock Satz ein Teich zu versehen ist / so muß man Erstlich überlegen / messen und beurtheilen / wie groß der Teich / und wieviel er in seinem Umkreiß in sich begreiffe.

Zum Andern / was er vor einen Grund habe / ob es ein magerer oder fetter Boden sey / und nach solcher Beschaffenheit wenig oder viel Fische ernehren könne.

Zum Dritten / was vor Zugänge und Verbesserungen dabey anzutreffen seyn/ ob auch einige Feld-Güsse hinein gehen/ und ob man das Vieh darinnen zu schwemmen pflege.

Ist nun der Grund tauglich und gut/ so rechnet man auf ein Tagwerck drey Schock Satz. Bey dem Ausfischen des Teichs hat man genau Achtung/ ob die Fische wohl gewachsen / oder nicht; darnach muß man sich richten und wissen / ob man bey künfftiger

tiger Besetzung mehr oder weniger hinein thun solle.

Mit den Einsetzungen der Fische halten es die Fischmeister nicht überein / und haben hierinnen unterschiedliche Meynungen: Einige sagen / man solle auf ein Tagwerck vier oder fünff Schock setzen / wann der Grund mittelmäßig ist / nur daß man acht habe/ ob die Fische im dritten Jahr der Mühe werth gewachsen sind / sonst ist kein Gewinn dabey / dann wann man die Teiche übersetzet / bleiben die Fische nur desto kleiner; also muß man / was am fürträglichsten ist/ selbst aus der Erfahrung erlernen; wann man es auf zweyerley Weise versuchet / wird man das rechte Ziel treffen oder finden / nachdem der Grund fett oder schlecht ist / müssen weniger / oder mehr Sätzling seyn; Es wird die Zahl am liebsten in Schock / welches 60. hält / gerechnet / weil sich diese Zahl in zwey / drey / vier / fünff / sechs / und zehen / auch zwölff Theil abtheilen läßt / nach Belieben wie man will.

NB. Bey dem Satz haben die Fischer / wie oben schon gemeldet / fleißig Achtung zu geben / so wohl der Fische/ als der Wasser wegen / an beyden ihre Eigenschafften zu betrachten / solcher Gestalt/ daß dabey keine Ungleichheit an den Wassern und Fischen / welche sich daselbst aufhalten müssen / zu spühren ist; widrigen Falls man sonst gar grossen Schaden davon hat.

Es ist auch sehr nützlich / daß man die Fische / so man in fremde Teiche setzen will/ vorher in den Graben / der aus diesem Teich fliesset / ein paar Tage setzet / dann es ist weicher Wasser / als das/ welches

in

in dem Teich ist / damit die Fische das neue Wasser ein wenig gewohnen / und nicht abstehen / wie oben schon davon zur Genüge gedacht worden.

Num. II.

Wie sich ein Haus-Vatter fördersamst nach der Weite und Grösse des Teichs zu richten hat.

Zuvörderst und vor allen Dingen muß man wissen und beyläuffig abmessen / wie viel ein Teich Morgen / oder Tagwerck in sich halte. Zum andern den Grund desselben wol erkundige; und zum dritten / den Zugang und Verbesserung beobachte.

Es ist auch nöthig / daß man auf jedes Schock 5. oder mehr Sätzlinge zuwerffe um die Einsetz-Zahl derselben völlig erhalten zu können. Wie in Francken / Schwaben / Bajern / und andern Orten geschiehet / woselbst die Teiche flach / und seucht sind / also / daß sie im Winter leichtlich ausfrieren können / werden die meisten Teiche alle Jahr gefischt; da besetzt man sie halb mit Sätzlingen / die pfündig / oder wenigstens drey viertel pfündig sind / und halb mit Brut / dieselben / wann man sie auf den Herbst ausfischet / lässet man sie wieder hinein / so werden feine Sätzlinge daraus / dazu thut man wieder halb kleine Brut; dieses ist aber kein sonderlicher Vortheil / dann die Sätzlinge werden gar selten zwey Pfund erreichen / und hat man gleiche Mühe / und Arbeit damit / als wann sie vier / oder fünff pfündig wären / wie in den Teichen geschiehet / die man erst im dritten oder vierdten Jahr ausfischet; will man aber grosse Teiche besetzen / soll man

lauter Sätzling allein / oder lauter Brut allein hineinbringen / damit sie fein miteinander wachsen / und zugleich verkaufft werden können / sonst müssen die Grossen auf die Kleinen warten / und also über die rechte Zeit stehen / welches nicht gut ist.

Num. III.

Ein besonder Kunst-Stück / auf was Art / daß die Fische bald zunehmen.

WJe den Fischen ferner zu helffen / ob sie schon auf einem guten Grunde stehen / daß sie recht gut / und feist werden mögen / und aufs Gewicht nicht allein / sondern auch zum Geld wachsen / so ist zu mercken / daß man vorher warten soll / sie einzusetzen / biß das Schnee-Wasser / das ihnen schädlich / gantz verlauffen ist / welches vor dem Martio nicht leicht geschiehet / darnach soll der Boden / darein man die Karpffen setzen will / laimicht seyn / weil die Karpffen seine beste Nahrung / gleichwie ein Schwein / im Wühlen hat.

Etliche helffen den Fischen mit dieser Nahrung / man nimmt ein Faß zwey / drey / oder mehr / groß / oder klein / nachdem der Teich ist / welche alt / und zu keinem Geträncke mehr taugen / denen schlägt man den einen Boden aus / den andern läst man bleiben / alsdann nimmt man Hafner Thon / thut deßen irgend einer zwerchen Hand tieff inwendig auf den gantzen Boden auf das härteste einstossen / darnach nimmt man aus den Schaaf-Ställen / die lauteren Schaaf-Lorbeer (ohne Geströh) wie sie von

den

den Schaafen kommen / etwann eines halben Schuhes oder zwerchen Hand dick / schlägt sie in das Faß auf den Laimen / dann hernach thut man wieder Laim / oder Letten in gleicher Dicke darauf / und wieder Schaafmist / und wechselt also ab / biß das Faß voll wird / die letzte Lag aber muß wieder Laim seyn / solches kan man thun im Majo.

Wann nun die Fässer also gefüllet sind / kan man hernach den untersten Boden auch ausschlagen / die läst man darauf in die Teiche fein sachte wältzen / biß das Wasser darüber gehet / an unterschiedlichen Orten / doch gegen die Ende / und auf die Seiten der Teiche / und nicht in die Tieffen / wann nun die Karpffen solcher Fässer / und der Speissung gewahr worden / und deren gewohnen / graben und wühlen sie so lang / biß sie auf den Schaaf-Mist kommen / und arbeiten auf beeden Seiten dermassen gegeneinander / biß sie ein und das andere Faß ausgeleeret haben / und die Faß wieder empor schwimmen / wann man solches innen wird / mag mans wieder füllen / diß kan in einem Sommer zwey- bis dreymahl geschehen / davon die Fische so sehr wachsen / und so feist werden / daß sich darüber zu verwundern / daß ein Fisch in einem halben Jahr so viel wachsen solle / und ist hierbey zu mercken / daß man das Faß nächst bey dem Teich füllen solle / daß Faß weil es schwer / und mit vielen Rütteln zu verschonen / und es desto leichter in den Teiche zu bringen / daß sie nicht zerfallen.

Neben dieser Speisung ist auch sehr gut / daß man die Schaafe ehe man sie bescheeret / in dem Teich lasse waschen / solche Fettigkeit und Geschmack

ist dem Karpffen sehr annehmlich / und nehmen davon überaus zu: so kan man auch zur mehrerer Speisung des besten Schaaf-Mistes / in den Ställen / so im Grunde liegt / aushauen / auf Häufflein im Teiche nahe am Ufer / wo er nicht gar zu tieff ist / und bloß die Häufflein bedeckt / hin und wiederwerffen lassen / solches zehren die Fische zugleich mit auf / daß / wann man hernach fischet / das Geringste nicht mehr davon findet.

Num. IV.

Auf eine andere Art / wie ihnen zu helffen.

FErner kan man auch Abwechsels-Weise folgendes gebrauchen: Man nimmt eine Maas Brandwein / thut ihn in ein Glaß / und vier Loth Campher darzu / vermacht es wohl / und läßts ein paar Tage stehen / biß der Campher gantz dissolviret worden / und zergangen ist; hernach nimmt man Gersten / thut sie in einen Kessel / der 40. oder 50. Maas hält / schüttet Wasser darauf / und läst die Gersten bey dem Feuer sanfft quellen / und wol weich werden / hernach wird das Wasser fein sauber abgegossen / und sowohl die Gersten / als das Wasser zu folgenden Gebrauch aufgehoben. In diß Wasser thut man eine Maas Honig / läst es wohl miteinander sieden / hernach nimmt man Schaaf-Mist der alt / kurtz / und gut ist / und wann man es haben kan / auch von den Mast-Schweinen / und Mast-Rindern / den Unrath aus den Wampen / die man bey den Metzgern bestellen kan / item den lettigten Grund. Letten einen Karren voll / der mit einem

Drittel

Drittel Laimen gemengt ist/ alsdann mischt man die gequollene Gersten darunter/ auf daß alles recht untereinander kommt/ muß Küh/ und Schaaf-Mist/ auch eines um das andere eingemenget/ hernach mit dem Honig-Wasser/ und Brandwein/ darinn der Kampher ist/ aufs fleissigste benetzt/ durcheinander gearbeitet/ und Kugeln/ in der Grösse einer Scheib-Kugel/ daraus gemacht werden/ welche man auf unterschiedliche höltzerne Brettlein/ mit einem höltzernen Nagel in der Mitte naß aufheftet/ und wohl trocknen lässet/ biß sie gantz hart werden; diese nun wirfft man in die Teiche/ nachdem sie groß/ oder klein sind/ viel oder wenig/ so bald sie von den Fischen aufgefressen/ schwimmen die Brettlein in die Höhe/ darauf man dann obgedachter massen/ andere Kugeln setzen kan/ und das kan man den gantzen Sommer über gebrauchen/ dabey aber zu mercken/ daß man die Kugeln nicht kan in Vorrath machen/ sie müssen allezeit frisch seyn/ sonst ersauern sie/ und mögen sie die Fisch alsdann auch wegen des unangenehmen Geschmacks nicht fressen.

Man kan auch wohl an statt der gequollenen/ geschrottenes Gersten-Mehl nehmen und an statt des Wassers/ darinnen die Gersten quillet/ mag man nur anders gemeines Wasser nehmen; man kan auch wohl Bier-Treber unter die Gersten mischen/ so ist es um desto besser; alldieweilen dieses letztere die Fische gar gerne zu Speise annehmen/ man hat auch aus der Erfahrung vielfältig erkandt/ daß die Fische gar wohl davon zugenommen haben.

Num.

Num. V.

Wie die Zurichtung des Wassers beschaffen seyn solle.

FErner ist auch vonnöthen / wann die Fische in den Teichen gedeyen sollen / daß sie (wo es anders möglich) durch das gantze Jahr / in einem Bestand / das ist / die Wasser in einer Höhe mögen erhalten / das übrige aber vorbey möge gelassen werden / so können die Fische alsdann wohl zunehmen; wann aber bald heute / bald morgen Wasser eingelassen wird / so streichet der Fisch dem frischen Wasser nach / ruhet nicht / und suchet auch nicht seine Nahrung so emsig / an welchen beeden doch das meiste gelegen / daher sollen die Teiche im Frühling fein voll / und recht angelassen / und wo es seyn kan / also in einer Höhe gelassen werden / darzu auch Vorschub gibt / daß man die Dämme / Ablaß / und Zapffen wohlhältig mache / und erhalte.

Num. VI.

Warum einerley Fische in einem Teiche theils fett / theils gering und mager sich befinden.

MAn findet nicht selten / daß die Fische in den Teichen von unterschiedlicher Gattung sind / einige sind mager / und wollen gar nicht zunehmen / die andern aber fetter / und besser. Die Ursach hiervon ist / theils die Ungleichheit des Bodens / daß der Boden an einem Ort immer fetter / und besser ist / als an dem andern / und die Fische / die sich in ei-

in einer schlechten Gegend des Teiches eine Zeitlang aufgehalten / nicht so wachsen / und zunehmen können / als die an einem guten Orte gestanden: hiezu kommt auch noch dieses / daß die Fische in den Teichen von ungleicher Brut sind / und von ungleichen Brut-Weyhern hinein gekommen / diejenigen also / die aus einem schlechten Teich-Boden in einen guten kommen / müssen freylich sich besser befinden / als die aus einem noch bessern gekommen.

Num. VII.

Wie die grossen Fische etliche Meilen lebendig fortzutragen.

WAnn man den Karpffen / Hechten / oder andern grossen Fischen / die man in einem Kober / oder sonsten über Land tragen will / einen Bissen Semmel in Wasser / noch besser aber in Wein eintunckt / und ihnen solchen in den Mund stecket / so kan man solchen zwey / biß drey Meilen gantz wohl forttragen / ohne daß sie abstehen sollten. Wie diejenigen die solches probiret / als aus der Erfahrung bezeugen werden.

Num. VIII.

Womit sie in den Fässern frisch zu erhalten / daß sie nicht abstehen.

BEy dem Teich-fischen muß man den jungen Satz fein bescheidentlich aus den Fässern nehmen / und sie nicht harte aus dem Faß auf die Erde fallen lassen / sondern vor das Loch oder den Spunt des

Fasses ein Netzlein / oder Leinwand halten / und sie hernach fein sachte in die Tieffe des Teiches tragen. Man muß sie / wann man sie wegführet / entweder früh Morgens in dem Kühlen / oder / welches noch besser ist / des Nachts wegführen / dann sonsten bey der heissen Mittags-Sonne / können sie gar leichtlich abstehen.

Num. IX.

Wie man die Fässer dazu bereiten und zurichten solle.

DIe Fässer darinnen man die Fische wegführet / müssen einen weiten Spunt haben / daß man sie ohne Schaden/aus- und einfassen mag. Sie müssen auch nicht überfüllet seyn. Sodann muß man die Fässer mit Wasser gantz biß oben aus anfüllen. Man kan auch einige Schleyen mit in die Fässer thun / in welchen Hecht / und Karpffen sitzen / dieselben ruhen nicht / und arbeiten stets unter den Fischen / davon stehen die hernach nicht leichtlich ab. Bey dem Auf- und Abläden muß allezeit einer an dem Fasse stehen / und solches rütteln / und bewegen / daß sich das Wasser rühre / dann dieses ist denen Karpffen / und Hechten sehr gut.

Num. X.

Wie man bey dem Fortführen der Fische sich zu verhalten hat.

IM Fortführen muß man denen Fischen dann und wann frisch Wasser geben. Bey der Fisch-Fuhre muß allezeit ein Fischer mitgehen / damit solche

che wohl abgefrischt nnd unbeschädigt in die Behälter gebracht / auch wohl zugesehen werde / daß man die Fässer nach ihrer Grösse nicht überfülle / und also die Fische etwann ersticken müssen. Daß aber die Fische nicht abstehen / so pflegen die Fischer in ein Fisch-Faß vor drey Pfennige Pfeffer / oben auf / wann das Faß gefüllet ist / zu streuen ; andere schütten ein wenig Petersilge in das Faß / und sollen sich die Fische davon im Fortführen gar frisch erhalten.

Num. XI.

Wie die Fässer dazu beschaffen seyn sollen.

DJe Fässer / darein man die Fische setzt / müssen nicht gantz neu seyn / sondern wenigstens vier Tage mit frischen Wasser eingequollen / dann sonsten wird der garstige Holtz-Geschmack den Fischen nicht recht anstehen. Jm Führen muß man offt zusehen / ob nicht die Fische mit den Mäulern aufgehen / dann das ist ein Zeichen / daß sie matt und schwach sind.

Die Fische / die man im Winter über Land führet / gefrieren offt so starck / daß sie wie ein Holtz sich nicht biegen lassen ; es schadet ihnen aber nicht / wenn man sie nur in die Wärme bringet / alsdann werden sie wieder lebendig. Noch besser aber ist es / man lege sie alsbald in kalt Wasser / so ziehet das Wasser den Frost aus / daß man das Eys oben von den Schuppen abstreiffen kan / sie schmecken so besser / als wann man sie in den Stuben aufthauen lässet.

Num.

Num. XII.

Von denen Karpfen-Teichen/ wie sie beschaffen seyn sollen/ samt ihrer Verpflegung.

Zu denen Karpffen-Teichen sind weder Brunnquellen noch Bäche vonnöthen / sondern sind besser / daß allein die Feld-Güsse hinein fliessen mögen / daher muß auch die natürliche Gelegenheit des Orts darzu Vorschub geben / sie müssen an einem abhängigten Ort liegen/ und an zwey oder drey Orten mit etlichen / sich dahin neigenden Hügel-Feldern umgeben seyn / damit sich die Güsse hinein sammlen mögen. Da muß man aber gute Aufsicht haben / daß solche Teiche/ ebenfalls wie andere Teiche/ um Lichtmeß / oder in der Fasten/ gantz voll angelassen werden. Doch ist das sicherste / wann diese Teiche / sonderlich so viel nacheinander gehen / daß sie einen genugsamen Zufluß haben / da das Wasser von einem Teich in den andern gelassen / oder auch wann man will / oder etwan zu fischen begehret / das Wasser dabey füglich kan abgeleitet werden.

Num. XIII.

Wie mit denen Teichen umzugehen/ wann sie zwey oder drey Jahr ungefischt bleiben.

Weil die Teiche meistentheils zwey bis drey Jahr ungefischt stehen bleiben / und daher die Karpffen im zweyten/ auch wohl im ersten Jahr laichen müs-

müssen / die Brut aber unter dieser Zeit denen Karpffen die Nahrung meistentheils entziehet/daß sie nicht wohl zunehmen und wachsen können/ deswegen man im Gebrauch hat / Hechten einzuwerffen / die den Uberfluß verzehren sollen: So ist gleichwol diß dabey zu mercken / wann solches zu zeitlich geschiehet / daß kein Nutz dabey zu hoffen / dann im zweyten Jahr sind die Karpffen / wann sie laichen/ gantz matt und schwach / und so man Hechten zusetzt / können sie wegen des stetigen Treibens nicht zunehmen oder wachsen / weil sie keine Ruhe haben / ohne welche sie nicht gedeyen können / also ist besser / daß es erst im dritten Jahr geschehe / damit sich der Karpff in etwas erholen kan.

Num. XIV.

Ehe man um die Herbst-Zeit fischen will / was vorhero zu thun.

WAnn man im Herbst fischen will / kan man in selbigen Frühling Hechte zusetzen / die verzehren nicht allein den Uberfluß der Brut / sondern wehren auch / daß der Karpff selbiges Jahr nicht recht laichen kan / und sich also erstärcket / und fetter wird. Die gefischten Karpffen-Teiche sollen billig/ den Winter über / leer und wohl ausgefrieren / daß sich der Schleim darinnen verzehre / und der Grund dardurch geschlächter und gailer werde / den Fischen künfftig ihre Nahrung desto besser zu ertheilen. Das Laichen aber der Karpffen zu verhindern / sind etliche der Meynung / es seye besser / wann man im

Einsetzen / die Rogner / und Milcher von einander scheide / welche man (wann die Sätzling zum Einsetzen ausgefischt werden) durch verständige Fischer von einander absondern / und in etliche Weyher allein Milcher / und in etliche allein Rogner einlassen kan / so werden sie das Laichen wohl bleiben lassen. Diese Ordnung kostet wohl etwas mehr Mühe / belohnet aber wohl alles wieder / und soll man sich einen grossen Nutzen zu erhalten / eine kleine Mühe nicht dauren lassen. So ist auch letzlich nochmahl zu erinnern / daß man allezeit etliche Schleyen mit soll in die Teiche werffen / die den Fischen den Grund öffnen / daß sie desto leichter ihre Nahrung darinn suchen mögen.

Num. XV.

Wann man die Streich / oder Leich-Karpffen versetzen soll.

DJß muß geschehen im Zeichen des Krebses / Scorpions / und Fisches / und wann der Mond in selbigen Zeichen einem ist / und alsdann pfleget man sie auch zu fischen. Es pfleget auch wohl zu geschehen um Georgii / wann der Mond voll ist. Er streichet im Abnehmen des Monds. Man pflegt auch nach Gelegenheit der Teiche die Streich-Karpffen allgemach ungerade zu versetzen / als zween Rogner / und einen Milchner / und so fort an / drey / vier / fünff / und sechs Rogner und einen Milchner. Dann wann du hundert Rogner / oder wohl tausend in ein Teichlein setzest / und thust keinen Milchner darzu / so streichen sie nicht.

Wann

Wann die Teiche tieff sind / und nicht Röhrigt haben / daran sie sonsten pflegen zu streichen / so muß man etliche Gebünd Reiß-Holtz im Teich anpfälen / daran sie streichen mögen.

Num. XVI.

Wie die Streich-Karpffen beschaffen seyn sollen / die man zum streichen haben will / und wie man sie warten solle / ehe man sie zum streichen aussetzet.

WAnn man einen Teich fischet / so soll man die grösten Haupt- oder Streich-Karpffen auslesen / die man haben kan. Die Milchner sollen gar lang / und schwanck seyn / und sollen Milch von sich geben. Aber die Rogner sollen auch die grössesten seyn / die man unter den Hauffen finden kan / und sollen grosse weiche Bäuche haben / die voller Rogen seyn. Die Streich-Karpffen soll man von andern Karpffen absondern / und wegnehmen. Und dieselbe in einen engen Halter / oder Fisch-Kasten thun / da sie nichts zu essen und keine Weide haben / und soll sie eine lange Zeit / als vom Herbst an / wann sie aus den Teichen gefangen / biß auf die Creutz-Wochen stehen lassen / damit sie gar dürre / und schwanck werden / dann je dürrer die Streich-Karpffen seyn / je besser und mehr sie streichen: Fette Karpffen streichen selten; wie solches nicht allein erfahrne Fischer / sondern auch andere kluge Hausvätter aus langer Ubung wissen.

Num. XVII.

Was vorhero bey ihnen vorzunehmen / ehe man sie setzet.

WAnn man denn die Streich-Karpffen setzen will / so siebet man ein wenig Aschen gar klein / und menget sie unter Saltz / damit reibet man dieselben Streich-Karpffen an den Bäuchen / und Näbeln / und druckt ihnen solch Saltz und Asche an die Näbel. Darnach thut man in einen Zuber guten kleinen Schaaf-Mist / davon das Wasser gar herbe wird. Man reibet sie mit dem Schaaf-Mist an den Bäuchen / alsdann setzet man sie darein / und führet sie darinnen hinaus zu den Streich-Teichlein.

NB. Vornen an dem Ufer am Streich-Teichlein / da am meisten Graß ist / da macht man viel kleine Horten / fein eng zusammen / darein schüttet man die Streich-Karpffen / mit dem Schaaf-Mist / und herben Wasser / lässt sie darinnen stehen / biß sie gar matt werden: Alsdann nimmt man den Horten weg / und lässt sie in den Teich nach frischen Wasser gehen. Da sie aber also matt wären / daß sie nicht wohl fortgehen / und zum frischen Wasser in den Teich kommen können / so nimm ein Bircken / oder ander Reiß / bewege / und stosse sie damit fort / hin und wieder / biß sie sich wieder ermannen / und hilffe ihnen also damit zu dem frischen Wasser / so erholen sie sich und bekommen wieder neue Kräfften / dann wo man ihnen solcher Gestalt nicht geschwind aufhilfft bey ihrer Mattigkeit / mit frischen Wasser / so stehen sie gar ab.

Num. XVIII.

Wie lang man die gestrichene Karpffen-Saamen bey den alten Karpffen lassen solle.

DAs erste Jahr läst man die Alten bey dem Saamen stehen / und soll sie das erste Jahr nicht rühren / noch voneinander setzen / dann man thut grossen Schaden daran / und weil der Saame bey den Alten ist / gedeyet er und erhält er sich desto besser: Wann sie nun ein Jahr / als biß in die Fasten / beyeinander gestanden / so fischet man den Saamen mit einem kleinen Barn / versetzt und vertheilt denselben in andere Teichlein / die da geruhet haben / und da sie auf frische Weide kommen / damit sie sich daselbst desto besser / und länger stärcken.

Num. XIX.

Was man weiter mit den alten Streich-Karpffen fürnimmt.

DIe alten Streich-Karpfen aber setzet man wieder in besondere Behälter / oder Fisch-Kästen alleine / läßt sie ein Jahr ruhen; darnach / wo man nicht andere Fische im Vorrath hat / so setzt man sie wieder zum streichen aus.

Man soll auch dieselben Streich-Karpffen nicht bald in andere Teiche / darinnen die Karpffen aufs Erstrecken oder Gewächse stehen / setzen: dann zu besorgen / daß sie darinnen von sich selbst unausgesetzt streichen mögen: bey solchem Fall alsdenn der Saame die andern Karpffen verderbete / daß sie ihr Gewächs

wächs nicht haben können/ müste also eines mit dem andern Schaden leiden.

Num. XX.

Wie man den Saamen/ wann er eine Zeitlang gestanden/ versorgen solle.

WAnn dann der Saamen zwey Jahr in dem Erstreck-Teichlein gestanden hat/ so nimmt man sie erst heraus/ und setzt sie nach Gelegenheit/ und Grösse der Teiche/ allererst in die grosse Teiche auf Gewächse aus.

Etliche/ so da wenig/ und also der Erstreck-Teichlein nicht viel haben/ die lassen den Saamen nur ein Jahr aufs Erstrecken stehen/ so wird es zweyjähriger Saamen/ und alsdann setzen sie denselben aufs Gewächs aus.

Num. XXI.

Wie lang man die versetzte Kärpflein in den Teichen zum Gewächse stehen läßt.

NAchdem man nun die Kärpflein ihrer Grösse wegen wachsen zu lassen verlanget/ darnach und so lang läßt man sie auch in den Teichen; will man sie groß haben/ so läßt man sie längere Zeit stehen/ wiewol gar zu grosse Fische nicht lieblich zu essen seyn/ dann sie bekommen etwas zu grob Fleisch/ mittelmäßig sind sie am besten/ jung aber am allerlieblichsten und verdaulichsten/ wie alles andere Vieh.

Man läßt die Karpffen nach Gelegenheit zu dreyen Jahren eines Theils/ auch wohl zu vier Jahren

ren stehen / wann sie groß werden sollen. Aber im Winter muß man Achtung darauf geben / daß sie Lufft haben / und nicht ersticken / wie dann auch in den Seen / dann so sie nicht Lufft haben / und oben gar zugefrohren seyn / muß man ihnen Löcher ins Eiß hauen / daß sie Lufft bekommen. Darnach muß man wieder acht darauf geben / daß sie nicht ausgefischet oder gestohlen werden. Dann wann sie Lufft bekommen / so schwimmen sie häuffig zu den Löchern / daselbst man sie leicht heraus bekommen kan.

So muß man auch fleißig das gantze Jahr hindurch Achtung geben auf den Einfluß; Dann sie steigen bisweilen gegen den Teich herauf in das Wasser / das in den Teich laufft und fliest / da werden sie bisweiln von andern Leuten ertappet und weggenommen. Deme aber vorzukommen / so muß man ein enges Zäunlein vormachen / daß sie nicht durchkommen können.

Das Zehende Capitel.

Von Ablassung der Teiche.

Num. I.

Wie und auf was Art man die Teiche und Weyher ablassen und fischen soll.

WAnn nun die Zeit kommt / daß man die Teiche ablassen soll / so muß das Zapffen-Loch wohl verwahret seyn / daß mit der Fluth kein Fisch wegkomme / sonderlich wann unter dem

abgelassenen Teich kein anderer Teich ist / darein die flüchtigen Fische kommen. Darum machen etliche oben einen Zaun vor / oder um den Teich / und unten dazu / da das Wasser heraus laufft / bey etlichen Stellen / nach Gelegenheit des Orts / auch einen grossen Hamen vor.

Indem man aber einen Teich ablassen will / so soll man Anfangs nicht zuviel / sondern gar wenig Wasser lauffen lassen / und erstlich den vierten Theil eines Brets ziehen / darnach ein halb Bret haben / darnach also fort und fort ein gantz Bret ziehen / damit das Wasser vor dem Ablaß fein sachte und gemach hernach folge / auch der Fisch herunter in den Zug folgen / und hernach kommen / und nichts dahinten im Graben und Gruben stehen / und liegen bleiben möge. Da man dann grosse Mühe hat / ehe man sie heraus fischen kan.

Man muß auf dem Teich-Damme / nahe bey dem Teich-Zapffen / grosse Fässer mit reinem Wasser stehen haben / daß man darein die Karpfen sonderlich / die Hechte sonderlich / die Speiß-Fische sonderlich / und die Krebs auch sonderlich thun / vom Koth abwaschen und reinigen kan / und von dannen in den Fässern auf die Art in unterschiedliche Behälter führen und bringen / und aus denenselben wieder verkauffen / oder verspeisen kan.

Wann die Teiche gar groß seyn / darinn es viel grosse Haupt-Hechte gibt / so muß man die Hechte am ersten heraus fischen / dann diese thun Tag und Nacht grossen Schaden unter andern Fischen / sie beissen / beschinden / bestossen / fressen und verschlingen

gen auch öffters grosse Karffen (der kleinen gar nicht zu gedencken) und richten sie also übel zu / daß sie nicht lange stehen können.

Num. II.

In was für Zeiten die Teiche eigentlich zu fischen seynd.

Zwo Zeiten sind im Jahr / darinnen man die Teiche ablassen und fischen soll / nemlich der Frühling und Herbst / aber im Frühling ist es am besten / wie zuvor auch schon gemeldet worden. Wann man aber einen Teich fischen will / so muß man bald alles bey der Hand haben / was zum Fischen gehörig / als: Ein groß Netz / zween Hamen / einen grossen / und einen kleinen / damit man die Fische aus dem Teich / in die Fässer trägt: Der grosse Hamen soll weite Löcher haben / daß die kleinen Fische durchfallen / und die grossen allein darinnen bleiben können. Zu den kleinen Fischen muß man einen mit engern Löchern haben / sonderlich zum Saamen. Man muß auch dreyerley grosse Fässer haben / da man in eines die Hechte / in das andere die Karpffen / in das dritte die Speiß-Fische thun kan.

Num. III.

Was man thun solle / wann andere Fische mehr im Teiche sich befinden.

WAnn es sich begibt / daß auch Krebse und Schleyen im Teiche sich befinden / so muß man vor dieselbe auch besondere Gefäß haben: Und sollen die Karpffen / die man anderswohin versetzen

will / bald fort zu den andern Teichen oder Behältern und Küchen-Teichlein geführet und gethan werden. Item / muß man Siebe / Reussen und geflochtene Körbe haben / damit man die kleinen Fischlein heraus fähet / daß das Wasser von ihnen lauffen kan / und man sie mit den Händen angreiffen darff.

Num. IV.

Wie man Fische und Gezeug zu verwahren pfleget.

ES muß nothwendig zur Verwahrung so wol der Fische als des Gezeugs eine gute Hütte auf dem Teich-Damm vorhanden seyn / darinnen Tag und Nacht jemand sich befinde / der die Fische hütet / damit sie nicht gestohlen werden / ein Hund oder Rohr sind auch gut dabey. Item / solle man etliche Pfähle von dem Damme / oder sonsten am Rande gestecket haben / daran man die Netze hänget / daß sie nicht verfaulen.

Num. V.

Wann es am besten die Fischerey vorzunehmen.

DA es immer möglich / so solle man in aller Frühe / weil es noch kalt ist / fischen / dann die Fische können von Natur die heisse Sonne und die grosse Wärme nicht wohl vertragen. Die Hechte gehen oben auf dem Wasser empor / und die solle man erstlich oben wegfangen ; die Karpffen sind gerne unten auf dem Grunde / die solle man darnach

nach ausfischen / die kleinen zu erst / die grossen hernach. Es muß aber gute Achtung darauf gegeben werden / daß die Karffen / so unten auf dem Grunde im Koth liegen / mit den Füssen nicht gar in dem Schlamm oder Koth getretten werden.

Auch soll man fein säuberlich mit den Fischen umgehen / sie nicht hart trucken / biegen / oder werffen / damit sie fein frisch bleiben / und nicht kranck werden.

Das Eilffte Capitel.

Von den Hechten-Teichen.

Num. I.

Durch was für Mittel dieselbige in gute Nutzung zu bringen.

ES finden sich offt bey mancher Herrschafft solche Teiche / die voller Brunnen-Quellen sind / die auch überflüßige Brut von Rothaugen / Rothpletten / Weißfischen / und dergleichen haben / darinn die Karpffen / so wohl wegen Beschaffenheit des Grundes / als auch wegen Uberlast der Neben-Gäste / weder wachsen noch zunehmen können; sonderlich auch / wo die Garussen überhand genommen / die so häuffig Brut lassen / und mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen fast alle Nahrung vor dem Maul wegreissen: Dieses nun zu verhindern / und einen so beschaffenen Teich auch in gebührliche Nutzung zu bringen / ist kein besseres Mittel / als Hechten hinein zu setzen / die werden / der Grund mag

auch sonst seyn wie er wolle / wann sie nur Weide von kleinen Fischen haben / bald wachsen / und ist besser / man halte die Hechten besonders / als daß man sie zu den Karpffen lässet; die Hechten-Teiche macht man mit weniger Mühe / als die Teiche vor die Karpffen.

Num. II.

Wie man ihnen gute Nahrung verschaffen solle.

WAnn man ihnen gute Nahrung verschaffen will / so geschiehet es auf folgende Weise: Ein Jahr vorhero / ehe man die Hechten in den Teich läßt / nachdem er groß oder klein ist / setzt man von Karpffen etliche Rogner / und Milcher / auch von Schleyen / Garussen / und andern Speiß-Fischen hinein / und lässet solche laichen; wann nun die Laich vollbracht / und der Teich voll Brut ist / müssen so viel Schock Hechtlein / als man erachtet / daß der Teich ertragen kan / in einer Grösse hinein gesetzet werden / in diesen laichen hernach die Hechten selbst / daß man genugsame Brut davon / sie wieder zu besetzen / haben kan / die man dann (wann die Alten herausgefangen sind) über Winter in einem besondern Behälter / bis zur künfftigen Einsetzung / kan erhalten / und daselbst mit Vieh-Mist oder Blut vom geschlachten Vieh / oder Gedärmen und andern Abgeschrottig von der Kuchen erhalten: Also verschonet man der andern Teiche / welche sonsten von der Hechten-Brut dermassen eingenommen werden / daß man deren sich nicht wohl kan entledigen / weil sich selbige so tief im Schlamm einschlägt /

daß

daß man sie hart finden kan / und wann sie hernach nur ein wenig Wasser bekommen / sich leichtlich wieder erquicken / und also wann der Teich künfftig besetzt wird / der Karpffen-Brut einen grossen Schaden zufügen können.

Das Zwölffte Capitel.

Von den Forellen-Teichen.

Num. I.

Wie man dieser wegen sich nach jedes Orts Gelegenheit zu richten hat.

WO die Gelegenheit des Lands / oder Lufft sonderlich auch des Bodens nicht überein-stimmet / wäre eine vergebliche Arbeit sich mit diesen Fischen zu bemühen / die nur gern in grossen Seen / und frischen flüssenden aus Gebürgen entsprossenen Wassern / ihr Leben zubringen / dahero sie sich in weiche / faule / und stehende Wasser nicht gern einschliessen lassen: müssen also die Teiche / darinnen man die Forellen hält / und erhalten will / erstlich einen steinigten / und sandigten Boden / ein rinnendes / oder kaltes Gebürg-Wasser / und darzu viel Brut / und kleine Fischlein / als Garussen / Pfrillen / und dergleichen haben / davon sie ihre Nahrung nehmen können / solche Teich müssen auch tieff seyn / da kan man ihnen löcherichte Mauern machen / und mit Mieß verstecken / daß sie sich vor der Sonnen hinein verbergen können: Es

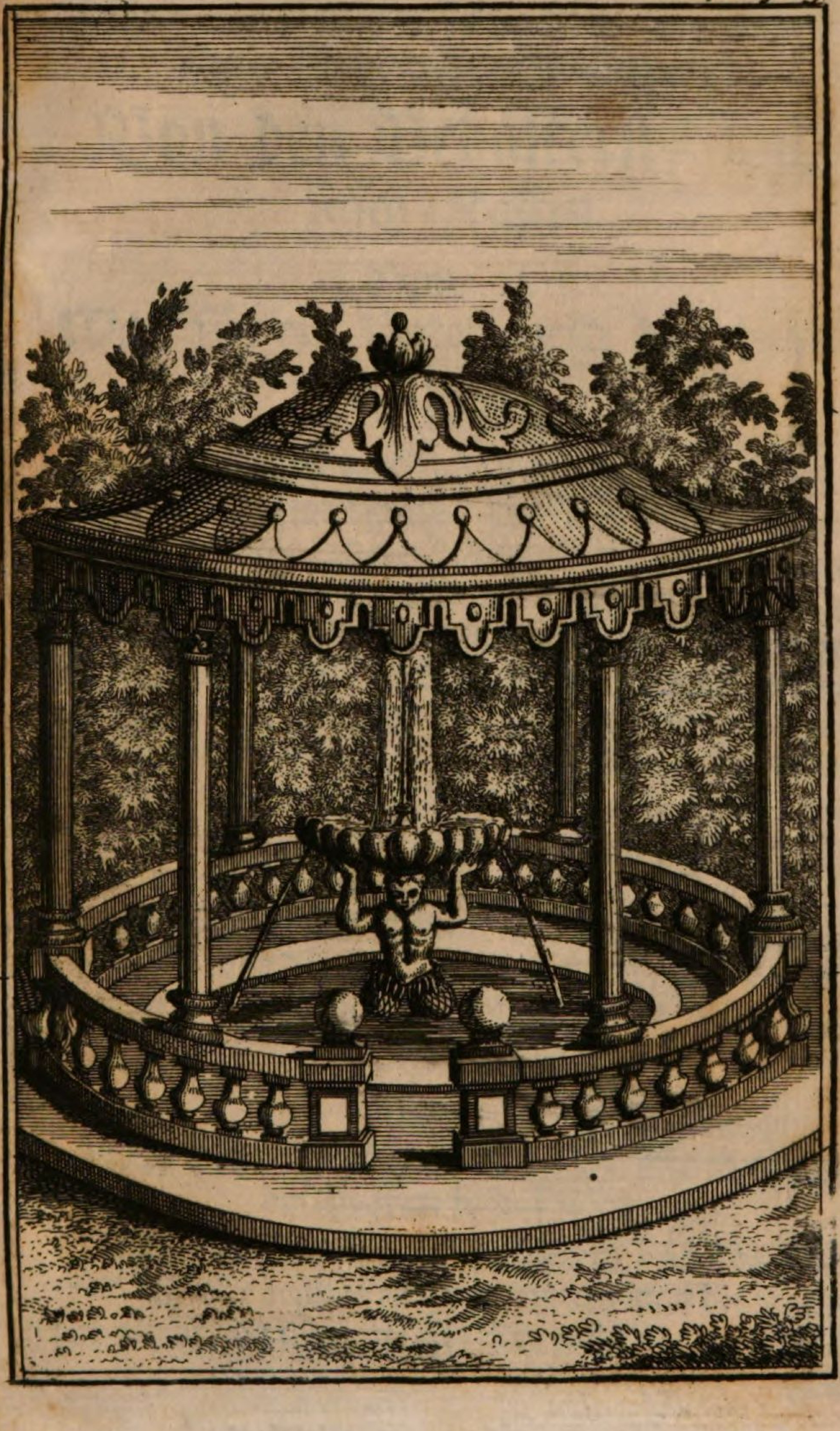
Es sollen auch Bäume aussen herum stehen / weil sie den Schatten sehr lieben / oder man kan ihnen grosse unebene Steine in ihre Teiche wältzen / darunter sie sich / wann es wittert / verschliessen können / oder auch wann sie der Sonnen warme Strahlen sehr erhitzet / sich darunter abzukühlen.

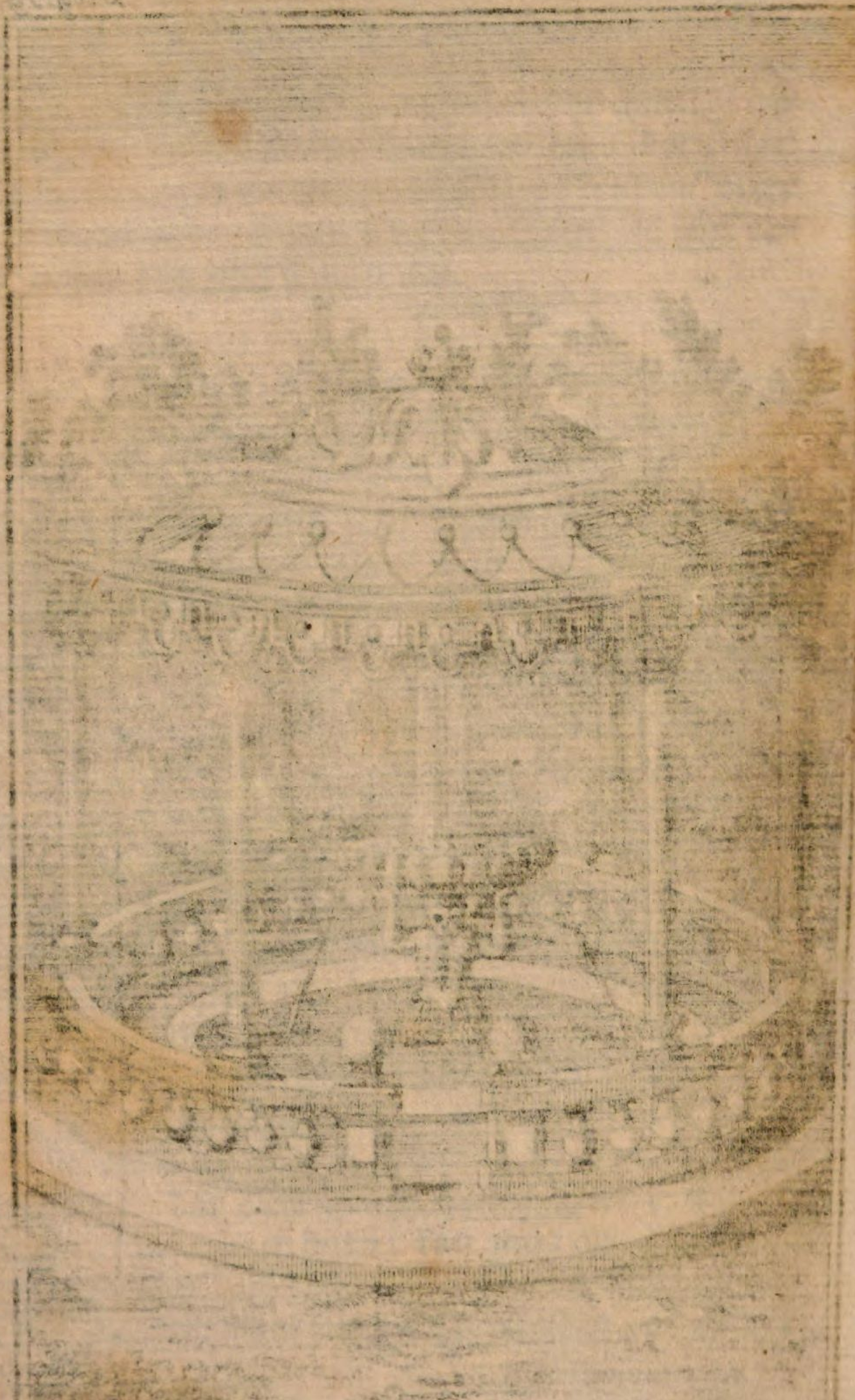
Num. II.

Was zu thun / wie sich die Forellen in den Teichen wohl vermehren sollen.

Ein berühmter und sehr wohlerfahrner Fischer pflegte zu sagen / wann man will / daß sich die Forellen in den Teichen vermehren sollen / soll man zween Teiche etliche Klaffter voneinander machen / darein eine kalte / reine Brunnen-Quell / und da von einem zum andern ein Canal von der Breite 7. oder 8. Schuhen / gehet / der soll mit Steinen gepflastert / und mit frischem Kieß beschüttet seyn / und je länger dieser Canal seyn kan / je besser ist es / dann die Forellen werden vermeynen / sie seyen in einem frischen Bach / sonderlich wann das Wasser / frisch / und kalt / im Grund mit Sand und Steinen / und auf beeden Seiten mit schattigten Bäumen / und Sträuchern versehen ist / und indem sie sich in völliger Freyheit zu leben glauben / werden sie nicht unterlassen Brut zu setzen / also / daß man immerdar diese Teiche geniessen kan / und sie weiter nicht besetzen darff; kan man also diesen edlen / gesunden und köstlichen Fisch / auf diese Weise fort und fort / auf seinem Tisch haben und auftragen lassen.

Das





Das Dreyzehende Capitel.

Von den Behåltern / und Fisch-Kåsten.

Num. I.

Was für ein Unterscheid bey denen Behåltern und Fisch-Kåsten zu machen ist.

ES ist unter den Behåltern / und Fisch-Kåsten dieser Unterscheid / daß diese etwas grösser / und wie andere Teiche / allein kleiner gemacht sind / die muß man nothwendig haben / wo man viel Teiche hat / darein man die ausgefischte Fische / die man nicht gleich verkauffen / oder verführen kan / einsetzet / und sie nach und nach weggiebet / oder die Brut und Såtzling / die man gleichesfalls hinein gelassen / wieder in ihre gehörige Teiche sich zu strecken und zu wachsen einsetzen kan / und diese Einsätze haben auch ihren ordentlichen Ablaß. Die Behålter aber sind etwas kleiner / und näher bey Hause / darinnen man die Speiß-Fische erhålt / und sie nach und nach zur tåglichen Nothdurfft in die Kuchen bringt.

Num. II.

Wie die Behålter für die Karpffen beschaffen seyn sollen.

DIe Behålter sind unterschiedlich / nachdem das Wasser beschaffen ist / worinnen man die Karpffen erhålt / da thun die Forellen nicht gut / weil jene gern

gern in dem Grund umwühlen / und das Wasser auftrüben / diese aber ohne klares Wassers nicht leben können.

Für die Karpffen taugt nur ein warmes lettiches Bachwasser / darinnen man sie mit Laim / Gersten / Maltz / und allerley (wie oben gedacht worden) speisen / und gleichsam mästen kan.

Hechten und Forellen wollen ein springendes frisches Wasser haben / die müssen von einander abgesondert seyn / sonst wurden die Kleinern der Grössern Raub / und Speise seyn müssen ; Am besten ist / daß man eine jedwedere Art in seine sondere Kälter abtheilet / und was Raub-Fische sind / müssen entweder von gleichen / oder doch nicht gar vom ungleichen Gewächse seyn / denn ob sie schon einerley Geschlechts sind / wenn grosse und kleine beysammen stehen / frisset dennoch einer den andern auf.

Num. III. Mit was für Nahrung die Raub-Fische zu versehen sind.

DJe Raub-Fische müssen auch mit andern schlechten geringen Fischen / als Rothaugen / Kothpletten / Lauben / und Weiß-Fischen versehen seyn. Die Forellen werden an etlichen Orten mit Lebern gespeist / und werden endlich so heimlich / daß sie einem die Speise aus den Händen nehmen; dabey allein dieses zu beobachten / daß man nicht lauter wilde erst neu-gefangene Forellen zusammen thut / sonst würden sie die Speise anzunehmen schwehrlich gewohnen ; wann man aber etliche zahme Forellen bey ihnen lässet / die sich willig und

gerne speisen lassen/ so lernen die andern auch allgemach der Zahmen Exempel nachfolgen; und diß soll man allezeit in Obacht halten/ sonst würden die wilden Forellen erhungern/ abdorren/ oder wohl gar abstehen.

Wo man viel Teiche hat/ werden diese Behälter und Einsätze etliche nacheinander also gemacht/ daß das Wasser von einem in den andern fliesse/ und man gleichwohl dieselbe alle ablassen kan.

Num. IV.

Wie man die Forellen in den Behältern versorgen solle.

WIe man die Forellen im Behältern speisen kan; Nimm ein Mäslein gerollter Gersten/ thue sie in einen grossen Hafen/ oder Kessel mit Wasser/ sied sie wohl/ biß sie schier zu einem Täig werden/ laß alsdann das Wasser davon seihen und kalt werden/ hernach nimm zwey Aechtelein Rindern-Blut/ geuß es auf die gesottene Gersten/ und laß ein wenig sieden/ aber nicht zu sehr/ geuß es letztlich auf eine glatte mit Leisten gemachte Tafel/ so wird ein Zelten daraus/ den magst du klein und groß schneiden und den Forellen in den Behältern geben/ das essen sie gern/ und werden feist dabey. Man kan auch in die Behälter hohle Ziegel/ oder Stein legen/ darunter sie stehen/ und sich bergen mögen.

Num. V.

Wie die Behälter eigentlich gebauet werden sollen.

WAs vermögliche Leute sind/ lassen ihre Behälter auf mancherley zierliche Weise/ mit schönen

Einfängen/ Gängen und Stegen in 2. 4. oder mehr Absätze eingetheilet / machen / da sie in einem jeden eine besondere Art von Fischen halten / die nicht allein die Augen / mit ihren herum schwimmen / sondern auch das Gemüth in Betrachtung der gütigen/ und wundersamen Allmacht des grossen Welt-Schöpffers / auch wann sie auf die Tafel wohl zugerichtet / gebracht werden / den Mund mit einer wohlgeschmackten Speise erfreuen.

Num. VI.
Wie die Behälter vor die Karpffen beschaffen seyn sollen.

WOrinnen man Karpffen halten will / soll der Boden laimigt seyn / und wo ers von Natur nicht wäre / muß biß auf einem harten Grund die Erden aufgehoben / und ehe das Wasser hineingelassen wird / der Boden mit zähem Laim wohl Elen hoch / oder noch höher angestossen werden.

Das nützlichste ist / daß man offt zu ihnen siehet / wann sie etwann aus dem Kälter heraußspringen / wie die neu-eingesetzte Fische offt zu thun pflegen / sie bald wieder ins Wasser zu thun / oder welcher matt und schwach worden / und die Schuppen lassen/ bald heraus zu fangen.

Num. VII.
Warum man in neu-getäfelte Kälter keine Fische thun solle wird die Ursach angedeutet.

JN neu-getäfelte Kälter soll man keine Fische thun / biß das Wasser eine Zeitlang darinn gestanden/

stånden / und drey / oder mehrmahlen abgelassen / und wieder mit frischen angefüllt / und dadurch der böse Holtz-Geschmack gelindert und ausgezogen worden. Den Karpffen hab ich zur Speise Laim / Kleyen und Schaaf-Mist untereinander knetten / Kugeln daraus machen / und in dem Ofen backen lassen / davon haben sie sehr wohl zugenommen; Kan man anstatt der Kleyen / Maltz / oder endlich nur Trebern haben / so ist es desto besser / sie fressen auch gern Brod und dergleichen.

Num. VIII.

Auf was Art und Weiß man die Behålter reinigen und säubern solle.

DAs ist vornemlich in Acht zu nehmen / daß / weil die Kålter also sollen gemacht seyn / daß man sie völlig kan ablassen / und Jåhrlich wenigst zweymahl im Frühling und Herbst (wann kein Fisch darinnen ist) mit stumpffen auf langen Stangen gebundenen Besen sauber auskehren / wieder ein wenig Wasser einlassen / und wieder ausspůhlen / und diß so lang / biß das Wasser gantz hell heraus-fliesst / damit aller Schleim und Gestanck mit hinwegkomme. Kan man sie nicht ablassen / muß man sie mit grossen Korn-Schauffeln ausschöpffen / und gleichermassen also reinigen / so bleiben die Fische desto lieber. Man kan ihnen wohl bißweilen klein zerschnitten Petersilien-Kraut hinein werffen / das ist ihnen gesund.

Das Vierzehende Capitel.

Von den Kranckheiten der Fische.

Num. I.

Woher die Kranckheiten unter den Fischen öffters entstehen.

MAn hält zwar insgemein davor / daß die Fische mit gar keiner Kranckheit befallen werden / daher man auch im Sprichwort zu sagen pflegt: Du bist gesund / als wie ein Fisch im Wasser. Es geschieht aber doch bißweilen / wann gifftige und schädliche Meelthaue fallen / die nicht allein die Weyden / sondern auch die Flüsse und Teiche anstecken / davon die Wasser in die Fläche gantz blau scheinen / daß die Fische alsdann nicht allein davon kranck werden / sondern auch sterben. Man sieht manchmahl / daß das Wasser starck von kleinen Würmern / wie Sonnen-Stäublein / wimmelt / wenn nun die Fische in diesem Unflat leben müssen / und dieses böse Wesen in sich schlucken / so können wohl nichts anders / als Kranckheiten / und zuletzt das Abstehen und endliche Verderben daraus erfolgen. Man sieht auch aus den aufschwimmenden todten Fischen und Gerippen / daß unter selbigen unfehlbahr Kranckheiten / und Staupen grassiren müssen.

Num.

Num. II.

Woher allerley schädliche Zufälle ihnen begegnen.

Es bekommen die Fische mancherley schädliche Zufälle / wann sich in manchen Jahren / bey sehr heissen Sommern allzuviel gifftig Geschmeiß / und Ungezieffer in den Wassern aufhält / dadurch das Gewässer gleichsam vergifftet / und angesteckt wird; ingleichen wann Säge-Spähne in die Teiche / oder Bäche und Mühlen / Gräben / oder auch Kohlen-Staub hinein geworffen wird. Ebenfalls ist den Fischen über die Massen schädlich / wenn man in den Teichen Flachs oder Hanff röstet. Es ist zwar dieses alles in den Fisch-Ordnungen / und Mandaten von jeder Obrigkeit bey harter Straff verbotten / nichts destoweniger findet die menschliche Boßheit noch immerzu Gelegenheit auch diese Gesetze zu übertretten / und durch Schalckheit gottloser Leute öffters leichtfertige Mittel gebrauchet werden / daß sie betäubet und folgbar abstehen müssen / sie kommen auch manchmahln in ein solch Wasser / das ihnen unanständig / welches entweder zu kalt / oder zu warm / oder sonst mit einem wiederwärtigen Geschmack verderbt worden / und doch gezwungen annehmen müssen / wodurch ihnen die rechte Nahrung / und Weide benommen wird / diese müssen solchen Falls ihre sonst von Natur zugeeignete Gesundheit ohnfehlbar schwächen / oder gar verliehren.

Wannenhero einem Hauswirth / der Teiche hat / auf dergleichen Zufälle fleißig Vorsorge zu hal-

ten gebühret; dann es geschiehet öffters aus vielerley Ursachen / wann sie manchmaln in Fässern über Land hart geführet / und dadurch müd und matt worden wären / oder / wann man einen Teich fischet / und sie lang im trüben Wasser / und im Koth bleiben / auch wann ihnen Koth zwischen die Flossen hinein kommt / und werden darauf geführet / so müssen sie ersticken; da muß man dann ein Netz in Bereitschafft haben / das gestrickt ist wie ein Fisch-Hamen / aber etwas grösser / das macht man zwischen zwey Stangen / oder nimmt einen grossen Faß-Reiff / und macht das Netz herum / gleichsam wie einen grossen Fisch-Hamen / setzet das Netz in eine Gabel / daß der Sack des Netzes nicht gar auf den Boden reiche / thut es in ein gutes frisches Wasser / läßt sie Tag und Nacht darinnen stehen; im Netz kan man auch frisches Wasser auf sie giessen / oder wann es die Gelegenheit gibt / läßt man solches auf sie rinnen / daß es die Fische berühre; wann man sie gleich aus dem Teich in die Kälter führen / oder gleich von der Wannen in die Teiche werffen liesse / würden sie abstehen; daß man nicht wüste / wie ihnen geschehen wäre.

Der Fische meiste Kranckheiten wiederfahren ihnen unter dem Eis. Und ist wunderbar / daß / wann die Fische pflegen aufzuschwimmen und abzustehen / lassen sich etliche Tage zuvor / grosse / schwartze / breite Käfer sehen / nach diesem folgen die Hechten und Persing / und alsdenn die Karpffen / welche man nun bald heraus fangen / und sie geschwind in frisches Wasser bringen kan / dieselbe kommen davon / wo aber dieses nicht geschicht / so wird der Schad desto grösser.

Num. III.

Woher auf andere Art sie auch erkrancken können.

Es werden die Fische auch bisweilen kranck durch allerhand besondere/ aber verbothene Fischfang-Künste. Gleichwie man aber dabey wahrgenommen/ daß nicht allein die Wasser durch dergleichen Künste auf gewisse Art gar verdorben werden/ sondern auch/ daß die dadurch erlangte Fische zum Genuß höchstschädlich sind/ wannenhero solche böse und Gewissen-lose Erfindungen/ in denen Obrigkeitlichen Landes-Gesetzen hoch verbothen.

Die Fische werden auch offt matt und schwach/ wenn die Weyher und Teiche zur heissen Sommers-Zeit anfangen faul und stinckend zu werden; doch diesem Fehler kan man mit andern frischen Wasser/ welches man in die Teiche lauffen läßt/ gar bald abhelffen.

Es haben auch einige alte erfahrne Fischer bisweilen in Obacht genommen/ daß manche Regen/ welche mit vielem Schwefel vermengt gewesen/ und in die Teiche gefallen/ denen Fischen sehr schädlich gewesen. In denjenigen Bächen/ die in dem Ertz-Gebürge/ und andern Orten fliessen/ die aus den Bergwercken viel Mineralische/ und bisweilen giftige Arsenicalische Sachen subtil bey sich führen/ davon stehen die Fische bald ab/ und wann solche Bäche in die Teiche ihren Zufluß haben/ so fügen sie denselben mercklichen Schaden zu.

Ebenfalls bekommt es denen Fischen nicht wohl/ wenn in einige Bäche/ die aus den Städten fliessen/ aller-

allerhand Handwercker/ als Gerber/ Färber/ und andere/ mancherley Unreinigkeiten hinein giessen/ und dadurch den Fischen einen unangenehmen/ und ihnen wiedrigen Geschmack zuwege bringen; doch kan immer eine Art Fische mehr vertragen/ als die andere/ und ist eine vor der andern auch in der Speisung köstlicher.

Es wäre wohl zu wünschen/ daß die Naturkündiger besser/ als bißhero geschehen/ von der Fische Gebrechen und Kranckheiten/ dem Nächsten zum Besten/ einige Nachricht ertheileten/ absonderlich weilen an manchen feinen Orten gar plötzlich unter den Fischen Kranckheiten entstehen/ was doch die Ursache/ und wie ihnen zu helffen wäre; da ein jeder Strom seine besondere Fische hegt/ die einer gewissen Art Wassers gewohnet sind/ so hat man doch vielfältig wahrgenommen/ daß/ wenn grosse Uberschwemmungen entstanden/ da die Ströme ausgetretten/ und mit fremden Wasser vermischt worden/ öffters den Fischen solches gar übel bekommen/ daß deren ein grosser Theil abgestanden sind/ welches unter andern der fremden Vermischung des Wassers wohl wird zuzuschreiben seyn.

Num. IV.

Was für ein Præservativ denen Fischen zu gebrauchen/ daß sie nicht erkrancken noch leichtlich abstehen.

DAmit die Fische nicht bald erkrancken/ noch abstehen/ soll man nehmen die grossen breiten Binsen/ absonderlich aber ihre Wurtzeln aus den Weyhern/

Weyhern / dieselbe zu Pulver gestossen / und mit Saltz vermischt / dieses Pulver hernach den Fischen fürgeworffen / daß sie es verzehren / so wird ihnen nicht bald ein Zufall schädlich seyn / viel weniger gar abstehen. Diese Krafft und Würckung solle auch das frische Eppig-Kraut an sich haben / wann mans in denen Fisch-Kältern gebraucht / worinnen Fische sich befinden. Dahingegen hat sich ein Fischer für dem Wollkraut wohl fürzusehen / welches denen Fischen überaus schädlich ist.

Num. V.

Was die Ursache ist / daß sie Winters-Zeit übertäubet werden.

Zur Winters-Zeit werden bisweilen die Fische übertäubet / wenn einige frevelhaffte Leute auf dem Eys mit einem Beil einen harten Schlag thun / und an einigen Orten / wo sie etwan vermuthen / daß Fische gegangen seyn mögen / Löcher in dem Eys machen / da sie hernach die Fische todt finden / die sie alsdann mit Unrecht davon tragen und entwenden. Es gehört aber auch dieses mit unter diejenigen Künste / dadurch den Fischereyen und dem gemeinen Wesen Schaden zugefüget wird / welche böse Stücke aber von hoher Obrigkeit scharff verbotten sind.

Num. VI.

Wie ihnen zu helffen / wann sie im Winter unter dem Eys matt werden / was dabey zu thun.

Bey harter Winters-Zeit / wann die Fische unter dem dicken Eys nicht Lufft haben / werden

sie durch Mattigkeit aus ihrem Lager aufgetrieben/ und eilen mit aufgesperrten Maul nach den aufgeeyseten Löchern zu. Man kan dieses schon vorher mercken/ wenn sich/ (wie oben schon erwehnet) die schwartzen Wasser-Käfer sehen lassen: Dann auf diese folgen in etlichen Tagen gewiß die Hechten und Karpffen.

NB. Diesem Ubel zu helffen/ müssen die matten Fische mit dem Hamen herausgefangen/ und ins frische Wasser gesetzt werden/ so können sie sich wieder erholen. Es werden noch mehr unterschiedliche Mittel gebraucht: Einige hängen in Brandewein gebeitztes Weitzen-Brod/ oder Kampher in Teich; Andere werffen Schaaf-Mist/ Erbsen-Stroh/ und gebrannte Ziegel-Steine hinein. Viele mahlen Kürbis-Kerne/ und machen einen Teich daraus. Allein diese Mittel möchten wohl in kleinen Teichen noch einige Würckung haben/ aber in grossen wollen sie nicht allemal anschlagen/ alldieweiln der Raum gar zu groß und weitläufftig ist.

Num. VII.

Abgestandene und faule Fische sind sehr schädlich denen Menschen/ dahero sich dieser wegen wohl fürzusehen.

NAchdem die krancken und faulen Fische nicht allein Fieber/ Ruhr/ ja wohl gar gifftige Seuchen erregen können/ wenn sie von denen Leuten genossen werden/ so ist an vielen Orten/ in denen Obrigkeitlichen Fisch-Ordnungen scharff verbotten/ daß

daß sich niemand unterstehen soll/ solche faule/ oder lang-abgestandene Fische den Leuten auf den Marckt zum Verkauff zu bringen noch anzubieten. Wiewol die Gewohnheit bey armen und gemeinen Leuten/ welche die guten und frischen nicht bezahlen können/ zuwege bringt/ daß sie offt die abgestandenen Fische mit gutem Appetit verzehren/ und keine Kranckheit davon bekommen; allein geräth solches bey einer oder andern Natur/ so sind hingegen wohl hundert zu finden/ denen es die hefftigsten Kranckheiten verursachen kan; dannenhero am sichersten/ wann man sich miteinander der todten abgestandenen Fische zu geniessen enthält.

Num. VIII.

Warum sie insgemein am Kopf zu faulen anfangen.

DAß die Fische/ wenn sie anfangen zu faulen/ so wohl als ander verfaulet Fleisch über die massen denen Menschen (wie erst erwehnet worden) schädlich sey/ und gar leicht manche ansteckende Seuchen und Kranckheiten erregen können/ haben viele gelehrte Medici und Physici in ihren Schrifften schon längsten zur Genüge erwiesen und dargethan. Insgemein nun fangen sie zu erst am Kopf an zu faulen. Die Ursach hievon soll seyn/ weil ihr Kopf gantz hohl vom Gehirn/ und hingegen voller Lufft/ die Lufft aber/ wo sie hindringt/ eine Ursach aller Fäulniß ist/ welches an und vor sich selbst Sonnen-klar/ und aus sehr vielen Umständen/ wann es vonnöthen/ erweißlich zu machen wäre.

Das Fünffzehende Capitel.

Von Vermehrung der Fische.

Num. I.

Warum die Fische unter allen Creaturen sich am meisten vermehren / und was die Ursach ihrer Fruchtbarkeit ist.

DIe Erstaunens-würdige Fruchtbarkeit der Fische im Meer kommt ohne Zweiffel von der Saltzigkeit des Meers her. Diß scheinet eben die Ursach zu seyn / sagt Plinius, daß man in dem Meer gar ungemein viel grössere Geschöpffe / als auf der Erden findet / weil sie daselbst einen Uberfluß sowol an Saltz / als andern vermehrenden Dingen haben. Hingegen wo das Saltz auf eine übermäßige Art die Oberhand hat / kan nichts wachsen. Daher rühret die erschreckliche Unfruchtbarkeit des Sodomitischen Meers her / welches auch deßwegen das todte Meer genennet wird / selbiges ist auf das äusserste gesaltzen. Es kan kein Thier darinnen leben / sobald man einen Fisch hinein wirfft / stirbt er augenblicklich. Ist aber das Saltz in einem temperirten Grad / als wie in dem andern Meer / so macht es das Wasser sehr fruchtbar. Es ist auch würcklichen an keinem Orte in der Welt so eine starcke Neigung zu der Fortpflantzung / als unter den Einwohnern des Meeres. Man wird anderstwo keinen Vatter finden / der mit einer so Zahl-reichen Nachkommenschafft prangen

gen können / als unter den Fischen. Es ist das Saltz eigentlich der Ursprung und das Hauptwerck der Fruchtbarkeit bey den Thieren.

Num. II.

Was zu ihrer Vermehrung / Erhaltung und Aufbringung dienlich sey.

Es ist vor allen Dingen Sorge zu tragen 1) daß nicht das Wasser durch die Wässerung abgeschlagen / und den Fischen entzogen werde. 2) Ist dahin zu sehen / daß nicht die Wasser mit Kalche / Graben / Hauen oder mit mancherley Unreinigkeit verunreiniget werden. 3) Ist allwege zur Aufbringung der Fisch-Wasser vonnöthen / daß die Bäche / und Wasser geheegt werden / damit Niemand darein komme. 4) Daß Weiden / Erlen / oder ander Holtz / so an den Ufern stehet / und darunter sich die Fische gern aufzuhalten pflegen / nicht ausgehauen werde. 5) Ist in den Fisch-Ordnungen ein gewiß Maas zu bestimmen / nach welchem sich die Fischer richten müssen / und die kleinen Fischlein / die unter das Maas sind / müssen sie in das Wasser wieder werffen; So ist auch ebenmässig zu ordiniren noch / was vor Grösse die Würffe / Garnen / und Reussen seyn sollen / damit sich die Fischer darnach richten können. 6) Weil auch gemeiniglich durch die Fisch-Diebe / sonderlich bey nächtlicher Weile / den besten Fisch-Wassern Schaden zugefüget wird / so ist fleissige Aufsicht zu haben / daß nicht die Fisch-Diebe den Wassern Schaden thun / und wenn man

sie ertappet / müssen sie auf das schärffste bestrafft werden.

Num. III.
Was der Fische Nahrung sey / und wie vielerley derselben.

DJe Speise der Fische ist mancherley: Einige Raub-Fische nehren sich von den andern kleinen / die ihnen entgegen schwimmen / andere vom Sand und Schlamm / noch andere von allerhand Kräutern / die in Wassern wachsen / ingleichen von Fliegen / Mücken / Kröten / Fröschen / und Ungezieffern. Daß sie auch das Menschen-Fleisch sehr gerne kosten / siehet man aus einigen unglücklichen Exempeln / da die Leute im Strom / oder Teiche ertruncken / und wann sie nach einiger Zeit daraus gezogen worden / hernach von den Fischen ziemlicher massen angefressen gewesen.

Num. IV.
Was die gesundesten Fische sind.

JN Anschauung der Gesundheit hält man vornemlich die Meer-Fische vor die gesundesten / weil sie dadurch ihre angebohrne Feuchtigkeit und Kälte etwas temperiren und mässigen / und mit ihrer saltzigen Bitterkeit zu einer Proportion bringen; die nächsten dran sind / die in gebürgigten und steinigten Flüssen und Bächen sich aufhalten / und weil sie meistentheils gegen dem Strom sind / und dadurch destomehr geübt / und der Bewegung gewohnt / so wird auch ihr Fleisch vor gesünder und besser

besser geachtet / wie auch aller derjenigen / so in grossen und starck-lauffenden Strömen ihre Wohnungen nehmen. Hingegen ist leichtlich zu schlüssen / daß / was in faulen stehenden Wassern / als in Seen / und Teichen / sich aufhält / an Würdigkeit den erst-erwehnten weit nachzusetzen.

Num. V.

Was / und wem sie schaden.

DIejenigen die kalte / und feuchte Mägen haben / müssen sich des Fisch-Essens enthalten / weil sie gar leichtlich mit Fiebern befallen werden können. Die frisch gefangenen sind gesünder / als die marinirten / geräucherten / oder auf andere Art aufbehaltenen / als welche viel härter / und schwerlicher zu verdauen. Die es zu bezahlen haben / mögen / nachdem sie Fische gespeiset / allzeit einen guten Trunck Wein oder Brandwein darauf thun / so werden sie ihnen auch besser bekommen.

Num. VI.

Warum einige Fische / wann sie gleich in Stücken zerschnitten / dennoch das Leben noch behalten.

DIe Erfahrung erweiset / daß einige Fische / als Aale / Peißker / wie auch einige Ungezieffer / als die Schlangen / und so weiter / wenn sie gleich in Stücken zerschnitten sind / dennoch das Leben viel länger erhalten / als andere Thiere / inmassen auch die zerschnittenen Stücke annoch einige

Bewegungen / und ein Leben von sich geben. Die Raison oder Ursach hievon ist wohl diese / weil der Nahrungs-Safft bey ihnen viel zäher / und schleimigter ist / und die Lebens-Geister viel gröber / als bey andern / und daher nicht so geschwinde verfliegen können.

Das Sechzehende Capitel.

Vom Fisch-Mangel.

Num. I.

Woher der Fisch-Mangel eigentlich entstehe.

ANno 1680. sind in der Graffschafft Mansfeld / in der so genannten süssen See bey Seeburg / wie auch an unterschiedenen Teichen / die Fische an einer Epidemischen Kranckheit häuffig abgestanden / so daß dieselben viele schwartze / rothe / gelbe und grüne Flecken am Leibe gehabt / deßen Ursachen die Eißlebischen / Hällischen / und andern Medici einem scharffen corrosivischen Schwefel zugeschrieben / der auch so gar verursacht haben soll / daß die dazumahl auf gedachten Gewässer herumfahrende Fischer im Gesichte allerhand Exulcerationes bekommen. Es ist curieux was Rosius Lentilius im Monat December Anno 1709. referiret / daß bey Höchstädt in dem so genannten Herrn-Wasser / wie auch im Rhein / allein die Perskẽn eine Epidemische Seuche erleiden müssen / daß selbige in den Ohren unter den Schuppen / und im Fleische viel Finnen /

Finnen / denen an Schweinen ähnlich / und in denselbigen weisse Würmlein / mit rothen Köpffen / gelben Schwäntzen / und einen weissen durchsichtigen Rücken sollen gehabt haben. Man hat auch Exempel / daß bisweilen die Fische in dem Monat Junio / da sie ohndem alsdann mehrentheils oben im seichten zu schwimmen pflegen / durch den Hagel / und Schlossen in den Teichen erschlagen worden.

Num. II.

Was für Ursachen sich ereignen / daraus der Fisch-Mangel entstehen könne.

IN der Erfahrung findet man / daß die Ströme und Teiche nicht alle Jahre überein an Fischen reich sind. Es wollen einige Observation haben / daß / wann das Wasser arm wäre / so sey das Land reich an Korn / und andern Geträide und Feld-Früchten: Und wenn hingegen das Wasser reich an Fischen wäre / so sey das Land arm. Die Ursach des Fisch-Mangels ist wohl den kalten Jahren zuzuschreiben / dann wann die Fische ihren Laich oder Rogen haben von sich gehen lassen / und ein starcker Wind darauf entstehet / so treibet er den Laich an das Ufer / da solcher / wann kalt Wetter einfällt / verdirbt / weil er durch Abgang der Sonnen-Wärme nicht kan lebendig werden / oder es wird solcher von den Enten / die solchem hefftig nachgehen / und riechen / gefressen / auch von dem am Ufer weidenden Vieh zertretten. So geschieht es auch wohl / daß ein Jahr mehr Arten der Raub-Vögel und des Ungeziefers in grösserer

Menge vorhanden seyn/ die die Brut/ und kleinen Fischlein wegfressen/ oder daß grosse Wasser kommen/ so/ daß die Teiche und Ströme überlauffen/ und entweder an andere Oerter bringen/ oder auf die Wiesen und Felder führen / da öfftermahls/ wann die Wasser kleiner werden/ mancher Fisch abstehet / oder im Tümpel und Laachen geführet wird / darinnen man ihn nicht so leicht vermuthet hätte. Uber diß ist wohl manche Witterung auch Schuld/ wie ich im vorhergehenden angeführet/ daß manche Fische entweder davon abstehen oder doch nicht so starck laichen/ als zu andern Zeiten/ wie den Hauß-Wirthen/ und Fischern mit mehrern bekandt ist.

Das Siebenzehende Capitel.

Von der Fischerey-Kunst insonderheit.

Num. I.

Wie vielerley Arten derselben hin und wieder nach eines jeden Orts Gelegenheit seynd/ und verübet werden.

BEy der Fischerey-Kunst finden sich heut zu Tage vielerley Arten Fische zu fangen/ theils zulässige/ ehrliche und aufrichtige / theils unzulässige und verbottene : Die gewöhnlichsten nun bey rechtschaffen gelerneten Fisch-Meistern sind mit

Netzen

pag. 98.

Netzen und Garnen / die nach dem Unterscheid der Fische/ denen man nachstellet / und nach dem Unterscheid der Grösse / der Ströme / auf denen man die Netze aufstellet / unterschieden sind. Auf grossen Strömen oder Seen braucht man grosse weite Zug-Garnen / die unten mit Bley / und oben mit Pantoffel-Holtz eingefaßt sind / also / daß ein Theil zu Grund gehet / der andere aber oben in der Höhe schwimmt / damit fahren die Fischer in den Fluß / wo sie vermeynen/ daß die Fische einen guten Stand haben. Eine Parthey behält einen Theil des Seiles am Netze bey sich / die andere ziehet das Netz / und wirfft es nach und nach ins Wasser ; oder sie fahren alle beyde auf einen Theil des Flusses / breiten ihr Netz aus / theilen sich voneinander/ alsdann wenden sie sich wiederum auf die andere Seite des Ufers/ machen gleichsam mit dem Netz einen Bogen/ und ziehen gantz stillschweigend / und ohne Getümmel ihr Netz an das Ufer.

Num. II.

Von den Fischereyen in den flüssenden Wassern mit Netzen.

WEil diese Wasser nicht einerley / sondern grosse Ströme / mittlere Flüsse / und kleine Bäche sind / als ist auch die Fischerey so wohl an der Art / als Zeug/ sehr unterschieden. Man braucht grosse weite Zug-Garne / die unten mit Bley / und oben mit Pantoffel-Holtz eingefaßt sind / also daß ein Theil zu Grunde gehet/ der andere aber in der Höhe schwimmt / damit fahren die Fischer mit zweyen Zil-

len in den Fluß / wo sie vermeynen / daß die Fische einen guten Stand haben / oder wohin sie ihnen auch vorher geködert haben. Die eine Zillen behält einen Theil des Seils am Netze bey sich / die andere zieht das Netze / und wirfft oder legt es nach und nach ins Wasser / oder sie fahren alle beyde auf einen Theil des Flusses / breiten ihre Netze aus / theilen sich voneinander / und in jeder Zillen bleibt ein und anderes Seil des Netzes / alsdann wenden sie sich wieder auf den andern Theil des Flusses / machen gleichsam mit dem Netze einen Bogen / und ziehen gantz stillschweigend / und ohne Getümmel ihr Netz an das Gestad / und beschliessen alles / was sie können; bißweilen haben sie auch wohl eine Zillen / die ausser des Netzes Mitten an den Boden des Netzes nachfolget / daselbst schlagen und platschen die Fischer mit Stangen ins Wasser / die Fische zu erschrecken / die über das hoch-aufschwimmende Pantoffel-Holtz zu fliehen / sich unterstehen möchten / also bringen sie bisweilen eine gute Beute ans Land / bißweilen finden sie auch wohl ihre Netze leer / nachdem das Netze groß ist / müssen auch wohl auf dem Lande Fischer stehen / die das Netze helffen ans Ufer schleppen / weil man / sobald die zwey Ort des Zieh-Garnes am Land sind / mit dem Zug eilen muß / damit sich die Fische nicht oben oder unten durchschlagen / wann sie sich gefangen zu seyn mercken.

Num. III.

Fischerey mit Wurff-Garnen.

DJe Wurff-Garne sind gemacht / wie ein grosser Fisch-Hamen / aber viel weiter / unten breit / und

und mit Bley gesetzt / und oben eng / das wird an tieffen Orten / oder wo man glaubt / daß es Fisch gebe / mit sonderbarer Behändigkeit / mit einem Schwung auseinander gebreitet / eingeworffen / so sinckt es schnell zu Grunde / und indem mans wieder heraus ziehet / fällt unten das Bley zusammen / und verschliesset alles / was damit ist überdeckt worden; Item / haben sie ein Netz mit einem langen in Reiffen eingebunden Zipffel / das im Eingang mit Flügeln ziemlich weit voneinander in das Wasser / wo es enge zusammen rinnet / eingepfälet wird / und alle Fische / die da durchpassiren wollen / bleiben hinten in dem Zipffel stecken / den heben die Fischer auf / und durch Eröffnung desselben nehmen sie den Raub heraus / binden den Zipffel wieder zusammen / und kan das Netze etliche Tage (nachdem der Fang gut ist) liegen bleiben.

Num. IV.

Eine andere Art mit Netzen.

BEy der Fischerey mit den Netzen folgen zu Zeiten zwey oder drey Fischer-Kähne / die mit auswerffung oder Legung des Netzes im Wasser beschäfftiget sind / einander ausserhalb des Netzes nach / darinnen die Fischer mit Stangen und Prügeln in das Wasser schlagen / dazu dienet / daß die in das Netz gebrachte Fische sich scheuen / über die vom Pantoffel-Holtz gemachte Einfassung des Zug-Garnes / vor welchem ein solches Turnieren ist / zu springen. Jederzeit aber muß man mit den Zug eilen / denn die Fische / so bald sie sich eingespert vermercken / suchen ihre alte Freyheit mit Sprin-

gen / und Durchschlagen unten und oben zu behaupten.

Bey kleinen Flüssen bedient man sich auch der Netze / und richtet man sich mit ihnen nach der Gewohnheit jeglichen Ortes; Die Fisch-Netze / und Garne werden von feinem leichten starcken Zwirn / auch in den grossen Flüssen von guten Hanff gemacht. Sollen aber die Garne etwas schwehr seyn / macht man die Gemåsche von Hanff / also / daß auf beyden Seiten des Garns Kolben mit Steinen kommen / da dann die beyden obersten / und untersten Steinen angebunden / in der Mitten aber an das Zieh-Seil / so von Hanff oder Haaren gemacht ist / angehefftet werden.

Num. V.

Von der Fischerey mit leichten Garnen.

DJe leichten Garne werden enger / die schwehren aber weitläufftiger gestrickt. Beyderley bestehen in zwey Wånden / welche in der Höhe seyn müssen / daß sie unten im Grunde aufstreichen / am obern Theil auf dem Wasser schwimmen. In der Mitten findet sich der Sack / darinnen sich die Fische fangen / und erstreckt sich hinauswerts bey drey Klaffter lang. An dem obersten Saume werden die Flossen je eines Schuhes weit von einander angehefftet / und solche entweder von dürren Weyden / oder Bircken / die das Garn in der Höh halten / gemacht / am untersten Saum hingegen werden Eisen / oder Bley-Gewichter gehånget / und

zwar

zwar in starcken fliessenden Wassern / etwann ein vier Finger / in Teichen aber drey viertel Elen weit voneinander. Sind die Zieh-Garne groß / so werden an statt der Flosse länglichte / tännene Bretter eine halbe Klaffter weit von einander gemacht / unten aber füglicher Eisen / als Bley / in gleicher Weide von einander gehängt.

Num. VI.

Von der Fischerey mit Wurff-Garnen.

DJe Wurff-Garne werden meistentheils / an tieffen Oertern gebraucht / weßwegen sie nicht nur allein unten breit / und oben enge / sondern auch schier mit Bley beladen sind / da sie dann hernach / wo sie nur hurtig / und gelenck in einem Schwung hinaus geschmissen werden / schnelle / und geschwinde zu Boden sincken / ehe die Fische vermercken können / was da komme / und weil so bald man mit dem Herausziehen den Anfang gemacht / sich das Bley unten zusammen setzet / und fällt / müssen die eingefangenen Fische in dem verschlossenen Kercker mit Gedult erwarten / was man mit ihnen vornehmen werde. Man hat auch ein Netz mit einem langen in Reiffen eingebundenen Zipffel / das im Eingang mit Flügeln ziemlich weit von einander in das Wasser / wo es enge zusammen rinnet / eingepfälet wird / und alle Fische / die durch passiren wollen / bleiben hinten in den Zipffel stecken / den heben die Fischer auf / und durch Eröffnung desselben / nehmen sie den Raub heraus / binden den

Zipffel wieder zusammen/ und kan das Netz etliche Tage/ nachdem der Fang gut/ liegen bleiben.

Man fischet auch in den kleinen Flüssen/ und in den Wald-Bächen mit grossen und kleinen Hahmen/ nachdem es an den Ort thulich/ oder nicht. Die Sache wird so verrichtet: Man siehet sich an dem Ufer um/ wo das dickeste Gesträuch ist vom Bäumen/ oder andern im Wasser liegenden Holtzwerck/ vor selbigen Ort stellt sich einer mit einem grossen Hahmen/ der andere aber schlägt mit einem Prügel oder Stecken sachte in das Wasser/ so vor selbigen Ort am Ufer herfliesset/ dadurch werden die Fische furchtsam gemacht/ und indem sie sich davon machen wollen/ der Gefahr zu entgehen/ fallen sie in den vorgehaltenen Hahmen.

Num. VII.

Von der Fischerey mit Reussen.

Mit den Reussen werden auch sehr viel Fische gefangen; dieses sind gewisse von höltzernen Stäben oder Weiden geflochtene Behältnüsse/ die oben bey dem Eingange weit/ hintenzu aber enge sind/ daß die Fische nicht wieder heraus kriechen können. Man legt solche allezeit dem Strom entgegen/ weil die Fische niemahls den Strom hinab/ sondern allezeit den Strom hinauf wandern/ und beschwehret sie mit einem Steine. Man sencket die Reussen in solchen Orten in Flüssen ein/ wo man weiß/ daß die Fische gern hin zu streichen pflegen. Man macht sie nach dem Unterscheid der Wasser groß oder klein; Die grossen braucht man an den

grossen

grossen Wehren / die andern in seichten Wassern; Einige macht man auch gantz klein / nur aus Sennen / darinnen man die Schmerlen / Elritzlein / und andere kleine Back-Fische fängt. Da verlegt man den kleinen Fischen den Paß im Wasser. Man pflöckt die Reussen hinten an / damit das Wasser sie nicht wegschwemmen könne. Man legt sie etwann des Abends / und des Morgens siehet man nach der Ausbeute.

Diß Fischwerck währet ordentlich nur in dem Frühling / Sommer und Herbst; Die Reussen schicken sich am besten an solche Oerter / wo etwann kleine Bächlein aus grossen Strömen abfliessen. Damit die Fische desto lieber in die Reussen gehen / so pflegt man sie mit unterschiedlichen Fisch-Ködern anzulocken. Einige legen die Lein-Kuchen in die Reussen. Andere nehmen Gersten-Mehl / Bocks-Blut / und klein gehackte Rinderne-Lebern / machen es durcheinander / thun es in ein Tuch / und hängen es ein / oder braten Ochsen-Lebern starck / daß sie riechend werde / oder nehmen ein Loth Baum-Oel / ein Loth Reyger-Schmaltz / und Semmel-Mehl / machen es zu einem Teich / und thun es in die Reussen.

Einige pflegen auf folgende Art grosse Fische zu fangen: Sie fahren auf dem Wasser hin und her mit einem Kahn / und schleppen aus dem Schiff hinter sich eine grosse Schnure / die auf ein Holtz gewickelt / und unten mit einem spitzigen Hacken versehen / auch mit bleyernen Kugeln / daß sie tieff auf dem Grund gehe: an dem Hacken muß ein Köder stecken / daß die Fische dadurch angelockt

 werden.

werden. Wann sie nun an der Schnur mercken/ daß ein Fisch angebissen/ so ziehen sie die Schnur an sich/ und den Fisch/ der daran gebissen/ in das Schiff. Es werden bißweilen auf diese Art schöne grosse Hechte gefangen/ als die am liebsten nach dergleichen Ködern schnappen.

Num. VIII.
Von der Fischerey mit den Laiter-Garnen.

VOn den Laiter-Garnen ist dieses zu melden/ daß dieselbe zwar bey denen See-Fischereyen gar gebräuchlich/ aber sie schicken sich auch über alle massen wohl in die Flüsse/ wann sie nicht gar zu breit sind/ daß man das Netze von einem Ufer zum andern ziehen kan/ sie werden wie die Wachtel-Gärnlein an Pfälen angefaßt/ bisweilen auch wohl ohne Pfäle also durchgezogen/ und an beyden Gestaden etwan an gelegsamen Bäumen oder Pfeiler befestiget; da können sie mit Zillen oder Kahnen einen guten weiten Weg davon beederseits die Fische dahin jagen/ und am Ufer mit Strudeln/ die unter der Bäume Wurtzeln und in den Löchern des Ufers steckende Fische auftreiben/ und was durch das Netze will/ je stärcker es hinein gejagt wird/ je mehr verschlägt es sich durch die Spiegel in dem Inngarn; am besten aber (wie auch bey dem meisten Fisch-Fang) ist/ wann das Wasser trüb ist. Und eben dieses Netze brauchen sie auch in Böhmen/ in den grossen Teichen/ worinnen die wilden Gänse oder Endten mausen/ davon aber hernach mit mehrern

rern soll gedacht werden. So sind auch noch unterschiedliche Netze/ grosse und kleine/ von engen und weiten Maschen in Ubung/ nachdem die Wasser/ die Fische/ und Gewonheit des Orts mit sich bringen.

NB. Unter den Fisch-Wassern der Flüsse/ wird an Trächtigkeit und Menge der Fische/ die Theiß (Tibiscus) andern Strömen weit vorgezogen/ so daß man glaubt/ wann man besagten Fluß in drey Theile absondern sollte/ würde darinnen zwey Theil Wasser/ und der dritte Theil Fische zu finden seyn/ also wann ohngefähr Wasser-Güsse sich ereignen/ werden die Fische so häuffig an die angräntzenden Ufer und Felder ausgeworffen/ daß man die Schweine dahin treibt/ solche aufzufressen/ um nur die Lufft vom Gestanck der todten Fische zu befreyen.

Bey allen Fischereyen aber/ die mit Netzen in den Flüssen vorgenommen werden/ ist nöthig/ wann das Wasser schilffig/ oder grasigt ist/ daß man solches offtermals aussäubere/ sonst kommt man mit dieser Arbeit übel fort. Man kan aber 5. oder 6. Schifflein aneinander hängen/ deren jedes hinten an statt des Steuer-Ruders einen starcken eisernen Rechen hat/ den man auf- und abwärts/ auch auf beeden Seiten machen möge/ und also das Unkraut mit samt der Wurtzel aus dem Grunde reissen/ und den Fluß reinigen möge.

Num. IX.

Von Fischereyen mit Fisch-Hamen oder Fisch-Barn.

DIe Fisch-Hamen oder Fisch-Barn/ sind von unterschiedlicher Grösse/ nachdem das Wasser

ist/

ist / werden meistentheils nur in kleinen Flüssen / und Wald-Bächen / Weyhern oder Teichen gebraucht / da an dem Ufer herum Bäume / und unter deren Wurtzeln die Fische ihren Aufenthalt zu haben pflegen / woselbst nun die Fischer vermeynen / da die Fische vorhanden / setzen sie den Hamen oder Barn vor / hernach strudelt einer / der an einer Stangen einen ledernen Fleck angemacht / damit unter die Wurtzeln / und also erschreckt er die darunter verborgene Fische / jagt sie hervor / daß sie mit grosser Furcht entfliehen / und in den Barn stossen; sobald nun derjenige / der den Barn hält / dieses vermerckt / hebt er den Barn empor / und thut die gefangenen Fische heraus in seine Fisch-Wanne / welche er mit Wasser angefüllt / stets bey sich hat / und dieses ist das gemeineste Fischen / so in allen kleinen und grossen Bächen / wo es Forellen / Grundeln / Koppen / Kreßling / und dergleichen gibt / vorgenommen wird / doch muß derjenige / welcher die Fischerey anfängt / fein sachte hin und wieder suchen / so wird der Fisch immer nach und nach weichen / hingegen wann man gar zu grob strudelte / würde der Fisch nur verzagt gemacht / und thäte sich vielmehr in die Tiefe / soviel er kan / verbergen / als in die Höhe begeben / ja sich eher erstossen liesse / denn daß er sich heraus wagte.

So braucht man auch die Fisch-Hamen oder Barn in Wassern / die nicht gar zu breit / oder zu tief sind / auf solche Weise: Die Breite des Flusses wird mit dicht aneinander gefügten Netzen wohl besetzt / daß sie von einer zur andern Seiten oder Gestadt des Wassers / bis zu dem andern reichen; hernach gehen die andern mit Suchen / Strudeln / Treiben /

ben / und Jagen unter die Fische / rütteln und bewegen auch alle grosse im Fluß liegende Steine / oder stühren zum wenigsten darunter / weil die Forellen gern darunter rasten / bis sie selbige in die Fisch-Barn jagen.

Herr Colerus meldet in seinem Haus-Buch: Wann der Mond auf das letzte Viertel kommt / und ist etwan zwey oder drey Tage vor dem Neumond / so lässet sich ein jeder Fisch im Fluß-Wasser / bey Tage / von unten herauf in die vorgestellte Reussen oder Netze jagen; es gehen ihrer zwey oder drey mit Stangen / und schlagen auf das Wasser / unten am Wasser hinaufwärts gegen dem Strom; die Hamen sind in allen grossen und tieffen Wasser zu brauchen / allermassen man solches an verschiedenen Flüssen siehet. Man nähet ein rothes tüchenes Flecklein in die Mitten / daß die Fische gedencken sollen / es sey ein Stücklein Fleisch; noch besser aber ist / wann man ein wenig gebratene / und mit Speck bestrichene Leber / neben einem Stein / mitten an den Fisch-Hamen bindet / daß sie einen Sack mache / so gehen die Fische desto lieber darauf zu / und muß zu Zeiten den Hamen gantz still und gemach erhöhen / und sehen / ob etwan der Mühe werth ist / daß man herauf zieht / sobald man nun etwas darinnen verspührt / wird der Hamen geschwind in die Höhe gezuckt.

Num. X.

Wie man im Winter unter den Eyse / und sonsten fischen soll.

WAnn die Wasser über und über gefrohren seyn / so hart / daß man darüber gehen / und mit

Schlit-

Schlitten fahren kan / so pflegen die Fischer unter dem Eyse viel Fische zu fangen / das machen sie also: Sie nehmen ihnen mit einem grosse Netze / einen gewissen Zug vor / wie lang und breit sie mit ihrem Netz / und desselben pastenen Stricken reichen können / und hauen ihnen ein grosses Loch ins Eyß / da lassen sie das Netze hinein. Darnach haben sie zwo weiß gescheelte lange Stangen / daran binden sie die pastene Stricke des Netzes / und hauen etliche kleine Löcher nach der Ordnung ins Eyß / etwann eine Eln lang und breit / darein stecken sie die beeden Stangen / und legen einen Strick die quer / unter die Stange / und fassen den zu beyden Seiten / und schiessen mit dem Stricke die Stangen / unter dem Eyß weit fort / gegen die aufgehauenen Löcher zu / laufft sie nun gerad unter das aufgehaune Loch / so ist es gut / laufft sie aber ein wenig auf eine Seite / so haben sie einen langen gescheelten krummen höltzernen Hacken / damit greiffen sie zum Löchern hinein unter das Eyß / und ziehens herzu zu den Löchern. Ist sie aber ziemlich weit vom vorgehauenen Loch / so hauen sie wieder ein sonderlich Loch / über der Stangen / daß sie zur Stangen (die man unter dem Eyß wohl sehen kan) kommen können. Wann sie die Stangen bekommen / so lassen sie es zwar unter dem Eyse liegen / aber die pastene Stricke / so daran gebunden seyn / die ziehen sie zu sich / und thun sie darnach wieder ins Wasser / und schiessen die Stange / mit dem Strick / abermahl fort / biß zu einem andern Loch und also fort an / biß sie an den Ort kommen / da sie das Netz heraus ziehen wollen.

Das Netz ist anderthalb Elen breit / und zwölff oder funffzehen Elen lang. Dann so hauen sie noch ein Loch am Ende / da sie das Netz wieder heraus-ziehen wollen.

Fürs dritte / so hauen sie auch einen Hauffen kleine Löcher nach der Ordnung / ist das Eyß etwann zwölff oder funffzehen Schritt voneinander / nemlich von dem einen grossen Loch bis zu dem andern / dadurch sie die weissen Stangen / wie jetzo gesagt werden soll / fördern können.

Für das vierdte / so binden sie zwo weisse geschelte Stangen / an ein jedes Ende des Netzes / eine vorn an die zwey pastene Stricke / und stecken also die beyden Stangen an den pastenen Stricken erst hinein ins Wasser / daß auf einer jeden Seite eine Stange auf die kleinen Löcher zugehe. Darnach haben die Fischer hölzerne Gabeln in der Hand / damit treiben sie die weissen Stangen / wann sie zu den kleinen Löchern kommen / immer von einem kleinen zum andern / bis sie auf der andern Seiten zum grossen Loch kommen / da sie heraus ziehen wollen. Da ziehen sie alsdann die weissen Stangen erstlich heraus / darnach an den Stangen die pastene Strick / alsdann das Netz an den Stricken. Also machen sie es mit dem Stroh-Netz / welches darzu dienet / daß man die Fische leichtlich fangen kan / dann der Fisch fürchtet sich vor dem Stroh / und bleibet zwischen dem Netz / bis man dasselbe heraus zeucht.

Wann man aber mit den andern grossen Netzen ziehet / so macht mans fast auch also: Man nimmt nemlich einige Stroh-Netze / und zeucht etli-

che Wochen nacheinander / darnach der See groß ist / und das muß man von einem Ort zum andern thun / daß man den Fisch an einen Ort bringet. Er scheuet sich vor dem Stroh / und gehet nicht zurücke: Letzlich / wann man ihn aus allen Orten des Sees oder des Flusses zusamm gebracht hat / so zeucht man sie häuffig an das Land.

Oder / wann die See Ausgänge oder Neben-Seen hat / so werden sie aus dem grossen See / in die kleinen gejagt / und letzlich heraus gefischet. In grossen Winden ist nicht gut fischen / sondern wann es stille ist. Da hauen sie hernach ein grosses längliches Loch / und ziehen die weissen / oder gescheelten Stangen / die sie weit in einen halben Circkel umher getrieben / und angezogen haben / gar heraus / und thun die pastene Stricke aus dem Wasser.

Man pflegt auch im Winter auf dem Eyße umher zu spatziren und durch das klare Eyß unten auf den Grund zusehen / dann das ist durchsichtig / wie ein Brillen-Glas / wanns nicht darauf geschneiet hat / da siehet man die Fische / unten auf den sandigten Grunde / da fangen offt arme Leute viel Fische / auf diese Weise:

Sie gehen um den Rand / oder Ufer umher / etwann drey / sechs oder acht Schritte von dem Ufer / da siehet man im Seichten (dann in der Tieffe thut es nicht) die Hechte / oder grosse Ruppen stehen oben unter dem Eyße / daß sie mit dem Rucken oben ans Eyß rühren / da stehen sie und gehen nach der Lufft / die betäuben sie balde mit einem langen Holtz / daran vornen eine Keule / oder ein ander Stücklein Holtz ist / wie eine Krücke / und schlagen

über

über ihnen damit aufs Eyß / wann sie die Leute innen werden / so beginnen sie zu lauffen / da lauffen sie ihnen fluchs nach / und schlagen vor ihnen / und hinter ihnen her / wie sie können / durch diß schlagen werden sie bald betöbet / als wann man sie auf die Köpffe schlüge und schwimmen empor / darnach hauen sie ein Loch ins Eyß / und nehmen sie heraus. Man gehet hinter ihnen her / daß sie einen nicht sehen / man mag sie auch wohl sonst mit einem Knöttel erschlagen / oder mit einem Stein werffen / wann man gewiß werffen kan / oder schläget sie mit einem langen Beil.

Das Holtz damit sie schlagen / ist ein Stecken / etwann drey oder vier Daumen dick / drey oder vier Elen lang / vorn ist ein Quer-Holtz daran / schier zwo Spannen lang / damit man auch sonst die Klötzer in der Gersten-Saat zerklopffet. Summa / es ist wie eine lange Krücke gemacht. Etliche pflegen auch im Winter in den See-Teichen / Pfulen / und andern stillstehenden Wassern / alle Tage Löcher ins Eyß zu hauen / daß die Fische Lufft bekommen.

Item haue im Winter ein rund Loch / thue das Eyß rein heraus / wasche die Hände daraus / käue Brod im Munde / und laß aus dem Munde ins Wasser fallen / darnach fühlt man mit einem Bley / an einem Stücklein / wie tieff das Wasser ist / so tieff sencket man auch die Angel / doch daß der Hacke nicht gar auf den Grund fällt.

Käue Semmel klein / und knete sie zusammen / daß sie wird wie ein Teig / mache ein klein Bißlein

an den Hacken/ kaum als ein Erbis groß/ doch nachdem der Hacken ist/ sencke es hinunter.

Wann auch etliche Fische im Winter unter dem Eyße gefangen / und darnach gefroren seyn / so lege sie bald in kalt Wasser/ so zeucht das kalte Wasser das Eyß aus den gefrornen Fischen / daß mans oben von der Schuppen abstreichen kan: So schmecken sie hernach viel besser / dann wann man sie in der Stuben aufthauen läst.

Das Achtzehende Capitel.

Von der Fischerey mit Angeln.

Num. I.

Wieviel und mancherley Arten die Fischer in Ubung haben die Fische mit Angeln zu fahen.

ES haben die Fischer vielerley Arten im Gebrauch / die Fische mit Angeln zu fahen / davon die erste Art ist / wann sie die Angel an einer langen Ruthen mit Pferd-Haaren anmachen/ daran ein Feder-Kiel mit etwas Garn / zum Zeichen/ ob der Fisch angebissen/ gehefftet wird.

Die andere Art ist / wann an einem langen Saum viel aneinander geknüpffet / und die Schnur solcher Gestalt angebunden wird / daß sie nicht unter das Wasser gezogen und weggeführet werden könne.

Die

Die dritte Art wird von Meßing eines Schuhes lang / oben mit einem Wirbel gemacht / daran die Schnure hanget / und an einen Baum / oder Pfal in der Nähe gebunden / damit sie nicht wegkommen / werden aber deßwegen so lang gemacht / damit wann grosse Hechte anbeissen / sie nicht loßreissen und das Wirblein sich auch nicht verdrehen könne.

Die vierdte Art ist / wenn man doppelte Angeln mit zweyen Hacken gebraucht / womit man Hechte zu fangen pflegt; sie werden mit Zwirn oder Seiden fest an die Schnur gebunden / damit sie die anbeissenden Fische / welche offt in grosser Furie davon schnellen / nicht so leicht abreissen mögen; Oberhalb des Angels / etwan eine halbe Ele lang / wird an die Angel-Schnur ein Stücklein Bley eingemacht / damit die Angel desto tieffer in Grund reiche / doch muß sie nicht gar auf den Boden gehen / und nach diesem / wenn das Wasser tief oder seicht ist / muß auch das Bley und die Feder / die oberhalb der Schnur ist / gerichtet seyn / damit man wissen könne / ob ein Fische anbeisse oder nicht / denn wenn sie sich senckt / und gar unter das Wasser gezuckt wird / so ist unfehlbar ein Fisch am Angel / und muß man geschwind zucken / daß ihn der Angel desto tieffer eingreiffen möge; merckt man aber / daß es ein grosser Fisch ist / welches man an der Schwere spühren kan / muß man den Angel nicht schnell heraus rücken / denn dadurch könnte die Angel-Ruthe leichtlich brechen / oder die Schnur abreissen / sondern man muß ihn fein gemach im Wasser niedrig an das Land ziehen / und erst heraus rücken / wenn er gar nahe am Gestad ist.

Das Angeln ist um den Mittag / entweder kurtz zuvor / oder kurtz hernach / am allerbesten zu unternehmen. Wo man angelt / muß man zuvor wahrnehmen / ob sich in dem Wasser grosse oder kleine Fische aufhalten. Bey grossen Fischen muß man einen grossen starcken Hacken anmachen / bey kleinen aber einen kleinen. Unter dem Angeln muß man immer Acht auf das Köder geben / dann wann dasselbe von dem Hacken weg ist / beissen sie nicht an / darum muß hernach alsobald ein anders Köder daran gemacht werden; man muß auch sehen / ob sie etwas davon weggefressen haben / dann sobald sie unten den Hacken unter dem Köder sehen / so wollen sie nicht anbeissen. Man fühlt es bald im Zuge / ob man einen grossen oder kleinen Fisch am Hacken habe; ist es ein grosser Fisch / der sich sehr währet / so muß man ihn mit der Angel fein gelinde herum ziehen / und ihn müde machen / bis man ihn herauf zu dem Ufer bringt / und ihn vollends heraus rücken kan. Man thut wohl / bevor man angelt / wann man einige Tage vorher an demselbigen Ort sie mit Brod anködert.

Man muß wissen / was vor Arten der Fische sich in dem Wasser / darinnen man angeln will / aufhalten / und was sie essen / denn darnach muß man sich mit demjenigen / was man an die Angel-Hacken macht / richten: Angelt einer nach Hechten / muß man Frösche oder kleine Fischlein daran stecken / denn alle Raub-Fische schnappen am allerliebsten nach andern Fischen. Sonst steckt man auch an die Angel-Hacken die Brosamen von einer Semmel / die mit Hauswurtz-Safft durchknetet sind /

welches man auch als ein Köder in die Reussen legen kan / ingleichen gekochte Erbsen / oder gequollene Gersten / die man an die Spitzen der Angel-Hacken steckt / und vornemlich Regenwürmer. Die Regenwürmer aber zu überkommen / darff man nur / wann es geregnet hat / hin und wieder in das Erdreich in einem Garten / oder auf einer Wiese / oder anderm Orte / ein wenig eingraben / und mit den Füssen starck stampffen und herum trampeln / da wird sich denn durch solche starcke Erschütterung das Gewürme bald hervor begeben ; man darff auch nur einen dicken Stock in die Erde stossen / ihn wieder herausziehen / und mit solchen hin und wieder in der Erden herum wühlen / so wird das Erdreich hierdurch locker werden / und man wird genug Gelegenheit haben Regenwürmer zu bekommen.

Man muß auch fordersamst genaue Achtung geben nicht so wohl auf die Weise und Abwechslung der Köder / als vielmehr auf den Stand und Gang der Fische / ob er tief / mittelmässig oder hoch sey. Im April und Mayen sind die Feld-Grillen und Heuschrecken zu brauchen. Im Junio die kleinen braunen Käferlein / mit schwartzen Köpffen / die man zu der Zeit überall in den Gesträuchen / sonderlich in den Rosen-Stauden findet. Im Julio sind gut die gesottenen Krebse / was in den Schären und Schweiff ist / die Fische beissen gerne an ; item thue Egeln in einen Hafen / und zerlassenes Honig dazu / so schlucken sie das Honig in sich / und sterben davon / hernach dörre die todten Egeln / und heb sie auf / wilt du sie brauchen / so schneide sie mitten von-

einander / und legs über Nacht in ein laulicht Wasser / so werden sie wieder weich / damit kan man Sommers- und Winters-Zeit angeln. Die Fischer müssen wissen / daß der Fisch im Augusto am allerhöchsten gehet; im September gehet er um einer Elen niedriger; im October wiederum eine halbe Elen tieffer / die übrige Zeit bleibt er auf dem Grund / und darnach muß er auch den Angel hoch oder nieder richten.

In der Fasten / wann das Wasser noch trüb ist / angelt man mit dem Regenwurm / und soll das Köder desto leichter / und der Angel mit liechter Seiden / als gelb / oder andere helle Farbe / gebunden seyn / ist aber das Wasser liecht / so muß das Köder desto danckler seyn / die Angel-Schnur muß aus fünff oder sechs / mehr oder weniger / weissen Roß-Haaren geflochten werden / nachdem die Fische groß oder klein sind / darnach muß der Angel gestaltet seyn; auf die Hechten werden wohl / (wie oben schon erwehnet worden /) doppelte Angel mit zweyen Hacken gebraucht / er wird mit Zwirn oder Seiden fest an die Schnur angebunden / damit ihn die anbeissende Fische / welche offt in grosser Furie davon schnellen / nicht so leicht abreissen mögen / wann man die Regenwürme / die man zum angeln braucht / in Honig legt / so beissen die Fische desto lieber an / oberhalb des Angels / etwann einer halben Elen lang wird an die Angel-Schnur ein Stücklein Bley angemacht / desto tieffer in den Grund reiche.

Bellonius in seinen Reiß-Observationibus lib. 1. c. 75. erzehlt / daß in etlichen Städten in Ita-

Italien ein Fischer mit fünff oder sechs Angel-Schnüren Fisch fange. Die Schnür werden an die höltzerne Brücken hin und her angebunden / und weil er an einer Schnur den Fisch heraus nimmt / und den Angel wieder mit Köder versieht / beisset unterdessen die andere und dritte an.

Einige pflegen auch bey andern grossen Fischen lebendige Fischlein an die Angel-Hacken zu stecken. Viele halten auf folgende Köder gar viel / der zu allerley Fischen bequem seyn soll. Sie nehmen weissen Kampfer / Lorbeer-Oel / geläutert Lein-Oel / Biebergail / Otter-Schmaltz / und Raiger-Schmaltz / jedes ein Loth / thun diß alles zusammen in ein Glas / lassen es an der Sonnen distilliren / und weichen hernach die Regen-Würmer / die sie an die Angel-Hacken stecken wollen / dahinein.

Zu den Forellen pflegt man folgenden Köder zu nehmen: Man nimmt einen Theil Honig / zwey Theil Raiger-Schmaltz / vier Theile faul Weiden-Holtz / und macht daraus Stücklein / die man an die Angel-Schnur macht. Einige stecken auch an die Angeln allerhand Ungeziefer.

Andere rathen / wenn man die Netze wegen der Stöcke nicht ziehen könte / und gleichwol die Fische unter den Stöcken hervor langen müste / so sollte man Isopen an selbigen Ort schütten / so würden die Fische unter den Stöcken von sich selbst bald hervor tretten / denn sie können alsdenn unmöglich länger bleiben.

Herr Colerus gibt diesen Rath / und sagt / wann nemlich in einem Wasser sich grosse Fische befinden / so mag man einen Tag oder zwey zuvor hingehen

gehen und vom Kleyen-Brod kleine Bröcklein hineinwerffen / oder sonst kleine Kügelein von Köder machen und sie hinein körnen; Wann die Weichseln / und Kirschen zeitig sind / kan man ein paar Tag vorhero allzeit eine Handvoll hineinwerffen / und solche hernach an den Angel stecken / so lernen sie solche desto besser können / und beissen hernach desto williger an / das ist gewiß / je besser ein Fisch das Köder kennet / je lieber nimmt ers an; Zwischen Pfingsten / und St. Margarethä / ist die beste Angel-Zeit / im neuen Mond / und letzten viertel beissen sie (sonderlich die Hechten) am meisten an / zumal wann dunckel Wetter ist / bey hellem Wetter aber nicht / denn sie sehen die Leute und Schnur gar zu klar / und scheuen sich davor. Herr Colerus sagt ferner: Nimm Sonnen-Blumen / steck sie an die Angel / du fähest viel Fische / zeuch einen heraus und zeichne ihn wirff ihn wieder hinein / du fahest ihn noch einmahl. Hier ist die Frag / was er vor eine Sonnen-Blume meynet / und obs die Blühe / oder der Saamen seyn solle / weil flos solis Peruvianus einen heimlichen grossen und süssen Saamen hat / konten denen Fischen solche gescheelet etliche in die Dümpffel geworffen / und ein oder zwey Tage darnach damit geangelt werden / würde sich die Wahrheit bald zeigen.

Herr von Ranzau in seinem Haus-Buch / giebt folgendes Secretum, Forellen zu fangen; Siede Liebstöckel im Wasser / druck hernach den Safft heraus / mit diesen Safft bestreich die Würmer mit frischen oder geräucherten Speck / und verfahr also damit.

Item

Item sagt Colerus: Nimm vor zwey Pfenig Honig/ und ein halbes Seidel Lohr-Oel/ zerlasse es untereinander/ thue es in ein Büchslein/ und wann du fischen wilt/ so bestreich das Köder damit: Item sagt er/ nimm eine schwartze Henne/ berauffe sie fein rein/ und thue sie auf/ bestreiche sie inwendig/ und auswändig mit Hönig/ wickele sie in frisches Erbes-Stroh/ das in der Blühe ist/ thue es in einen wohlvermachten Topff/ grabs in einen Roß-Mist/ und laß es vier Wochen darinnen stehen/ darnach thue es heraus/ so wirst du grüne Würmlein in den Hafen finden/ die allerley Farben haben/ die sind das gantze Jahr gut zum angeln/ und sind über alle andere Köder.

Diß Köder soll auch zu allerley Fischen bewährt seyn: Nimm weissen Campfer/ Lohr-Oel/ geläutert Lein-Oel/ Bibergeil/ Otterschmaltz/ Myrren-Oel und Raigerschmaltz/ jedes ein Loth/ das alles in ein Glaß zusamm gethan/ und an der Sonnen distilliret; Hernach nehme Gemüs von einem Nußbaum/ laß die Regen-Würmer darinn über Nacht sich auskriechen/ folgends thue ein/ zwey oder drey Tropffen des obigen Oels an die Würm/ die du zum angeln brauchen wilt.

Kircherus giebt zum Angeln folgende Nachricht: Regen-Würmer am Feuer gebraten/ und an die Angel gebunden/ lasse sie in das Wasser hinunter/ so werden die Fische/ durch dem Geruch angetrieben alsobald entgegen gehen/ daß man also mit grossen Gewinn fischen kan. Wer die Hechten/ und andere Raub-Fische fangen will/ muß lebendige Fischlein an die Angel stecken/ und muß der

Angel noch an einem Stück mit eisernen oder messingen Drat gehefftet seyn / daß ihn die Fische nicht abbeissen können.

Wann die Fische ein oder mehrmahlen verletzt worden/ scheue werden / und nicht mehr angreiffen wollen / muß man ihnen gutes Köder an einen gemeinen Faden anbinden / und etlichmahl davon fressen lassen / so gewehnen sie hernach der Angel zu trauen ; die Hechten beissen gern an / wann man ihnen Koppen an die Angel steckt.

Num. II.

Eine andere Art

Hechte mit der Angel zu fangen.

NImm ein weiß klein Fischlein / heist Rothäuglein / und eine Hecht-Angel. Darnach mach ein kleines messinges Kettlein / von drey / oder vier Gliedern / und stoß dem Angel-Hacken dem Fisch durch das Maul / und durch die Ohren / also / daß dem Fischlein die Angel in dem Maul umgehe / und oben in den Gliedern der Ketten gefast mit einen Faden über dem Grad eingestossen / mit einer Nadel / also an zehen Enden gefast / auf dem dicken / darnach nimm eine Schnur zween Arm lang / und binde sie an einem Ort an das letzte Glied der Ketten / mit dem andern Ort beedes an einem Stock / der drey Arm lang ist. Gehe an ein Wasser / da ein Ufer ist / und lege dich auf dem Ufer / greiffe in das Wasser eines Arms tieff und stoß den Stecken in das Ufer / und laß das Fischlein lauffen einen Tag

oder

oder zween; Sind Hechte da/ so fähet sich einer. Auch magst du Frösch anstossen/ das begehrt er natürlich/ denn es ist eine natürliche Feindschafft der Hechte mit den Fröschen.

Will man einen Hechte mit dem Schoß-Angel fangen/ so köder nur einen goldgelben Frosch daran/ er beist gern darnach.

Er ist ein schädlicher und fressiger Raub-Fisch/ der grosse Karpffen/ die drey oder vier Pfund gewogen/ verschlingen und verdauen kan: darum er auch billig ein Wolff genennet wird. Er verschlinget auch die Kröten/ und Frösch/ wann man ihn gleich nicht in die Teiche setzet/ so kommt er doch hinein/ und sind etliche der Meynung/ daß ihn die Enten hineinbringen sollen. Wann er laichet/ welches in Martio und April geschiehet/ oder um dieselbe Zeit/ da ist er nicht sonderlich gut/ aber nach dem laichen wird er bald wieder gut.

Die Milcher sind allzeit besser/ dann die Rogner/ nicht allein bey den Hechten/ sondern auch bey den andern Fischen. Im Februario pflegen etliche auch zu laichen/ dann es sind zweyerley Hechte/ der eine/ den man im Februario fänget/ der ist wohl der beste. Der andere im Martio.

Man kan so gar eigentlich die Laich-Zeiten der Fische nicht treffen/ dann darnach es wittert/ oder warm ist/ darnach streichet oder laichet auch eine jedere Art.

Es kan auch wohl kommen/ daß der Mertz-Hecht im Majo oder Junio laichet. Wenn man kleine Hechtlein aus einem Fluß-Wasser nimmet/

und

und setzet sie in ein ander Wasser / so werden grosse Hechte daraus.

Wann man Hechte mit Angel-Schnüren fangen will / so stecke etliche Gropffen / oder Kaulhaubt / item Frösche oder Brucken an dem Angel-Hacken / er wird auch im Netzen / Reussen / Hamen / und andern Instrumenten mehr gefangen. Allein wann man ihn mit den Netz aus dem Wasser zeucht / so springt mancher über das Netz weg / und kommt also noch darvon. Am Angel reist und beist er gerne die Schnur entzwey / man mag sich auch sonsten vor dem Gast wohl vorsehen / daß er einem die Finger nicht ins Maul bekommt / dann er beisset so hart zu / daß man ihm das Maul mit einem Messer wieder aufbrechen muß.

Num. III.

Wie man zwischen Ostern und der Erndte-Zeit Hecht und Aal mit Schnüren fängt.

IM Winter nehmen die Fischer ein zwiefachen Angel-Hacken / der zur rechten und zur lincken Hand zugleich einen Hacken hat / den stechen sie einer Rothaugen / oder Weiß-Fisch durch die Seite mit dem Ort / da er einfächtig ist / doch also / daß die Rothauge auch lebendig bleibe / und im Wasser umschiessen kan / darnach binden sie den Hacken an die Schnur / und legen den Hacken und die Rothauge samt der Schnur miteinander in das Wasser / oder schleudern die Schnur mit einem Rüthlein ins Wasser / und binden am Ende ein Bündlein

Schilff an die Schnur / der etwan einer guten Spannen lang / und etwann einer Hand dick ist.

Am Hacken ist ein Kettlein von dreyen langen Gliedern gemacht / als gelben Drath / daß die Hechte die Schnur nicht abbeissen können.

Darnach stecken sie eine lange geschwinde Ruthe in die See und oben die Schnur mit dem Schilff an die Ruthe. Wann nun der Hecht / oder Wels kommt / und die Rothaugen verschlinget / so reisset er oben die Schnur mit dem Schilff von der Ruthen loß / da wandert der Schiffer alsdann mit dem Kahn umher / und siehet in dem See um / wo etwann das Bündelein Schilff / welches nicht untergehet / im Wasser liegt / das nimmt er und zeucht den Hecht / oder Wels zu sich. Man siehets bald an den Ruthen / wann etwas gefangen ist / nemlich wann der Schilff weg ist. Die Ruthe muß etwas krum stecken / mancher stecket solcher Ruthen mit Schnüren acht oder zehen / mehr oder weniger in einem See.

Wenn man aber Wels fangen will / so muß man nicht eine Rothauge / sondern eine Quappe / oder Aal-Ruppe an Hacken machen.

Num. IV.

Eine rare Erfindung Fische zu fahen / durch ein gewisses Mittel / welches man Katzen nennet.

AN einigen Orten fängt man in Lachen und Dümpffeln die Fische mit einer gewissen Invention, die man Katzen nennet. Es sind dieselben gewiß-

gewisse Machinen von Schleussen / die fast wie ein Irr-Garten in einander krumm herum gehen / und hinten immer spitziger zu kommen. Wenn nun die Fische in den engen Gang hinein tretten / so zwängen sie sich durch bis in die Höhle / können aber hernach nicht wieder heraus / fast wie die Mäuse aus einer Drat-Fallen. Die Schleussen flüchtet man mit Wurtzeln an der Erde zusammen / immer eine Schwinge an die ander. Man bedienet sich dieser Erfindung gar sehr in den Nieder-Laußnitzischen und Märckischen Seen. Zu Anfang pflegt man ziemliche Fische darinnen zu fangen / aber endlich werden sie dieser ihnen schädlichen Erfindung kundig / und lernen sich davor in acht nehmen.

An den Orten / wo es nicht gar zu tief ist / kan man auf folgende Art eine gar lustige Fisch-Jagd anstellen: Man lässet den gantzen Fluß oben gantz dichte mit Hamen besetzen / und zwar von einem Ufer / bis zum andern / darauf begibt sich eine Parthey auf die kleinen Schifflein oder Kähne / die andern gehen auf beyden Seiten des Ufers von unten auf dem Fluß entgegen / und ein jeder von ihnen / hat eine Stühr-Stange in der Hand / damit stossen und schlagen sie Wasser / und jagen immer allmählig einige dem Fluß entgegen / und so schwimmen die Fische vor ihnen her bis in den Hamen. Wenn nun die unten hinaus kommenden Personen mit ihren Schiffen bis zu den Hamen kommen / so werden sie gehoben / da dann alles voll wimmelt / bald von dieser bald von einer andern Art. Es gehören zu dieser Fischerey viel Leute. Wenn die Wasser gar zu tief sind / können die Fische den Hamen entwischen.

In der Laich-Zeit muß man das Fischen unterlassen / und etwan nur einige Fisch-Reussen legen. Zu Ende des Monats Julii, weil die Fische sodann aufhören zu streichen / kan man in den Wassern wiederum die Netze und Fisch-Garne gebrauchen / bis gegen den Frühling hinein.

Num. V.

Gräben und Dümpffel auszuschöpffen / Morast auszutrocknen / und in Bau-Felder hernach zu verwandeln / auch die unter Wasser gesetzte Länder zu befreyen.

ES sind offt in den Wald- und Feld-Bächen so tieffe Dümpffel und Gräben / mit grossen Steinen oder allerhand Gesträuche dergestalt verwachsen / daß man mit kleinen Fisch-Hamen oder Netzen nicht darzu kommen kan / und sind offt die schönsten und besten Fische darinnen verborgen / die man bey schönem stillen Wetter und Sonnenschein auskundschafften kan / wann man gantz still dazu schleichet / an einem gelegensamen Ort / etwa unter einem Baum eine Zeitlang und unverrührt stehen bleibt / und eine Weile da wartet / so werden daselbst nach und nach / erstlich die kleinen / nicht lang darnach auch die grössern Fische erscheinen / im Wasser herum schweben / und wird man also genugsam wissen / ob viel oder wenig darinnen verborgen liegen / wann man nun etwas der Mühe werth daselbst vermercket / und der Bach nicht gar zu starckes Zurinnen hat / sondern / wie es im Sommer bey heissen trocke-

nen

nen Wetter offt zu geschehen pflegt / der Bach gar sehr / oder meistentheils vertrocknet / und das Wasser nun in dem Dümpffel verbleibt / und da ist die rechte Zeit / dann machet man oben / wo das Wasser zulaufft / einen kleinen Damm oder Schwellen / nachdem Wasser zurinnet / die ein paar Stund des Wassers Zulauff hemmen und aufhalten ; hernach macht man auf der andern Seiten / wo das Wasser ablaufft / wieder einen Damm nur so viel / damit das ausgeschöpffte Wasser nicht wieder zurück in den Dümpffel setzen kan / und sind 2. oder 3. Mann mit breiten hohlen höltzernen Schauffeln da / wie die Schiffleute / damit sie das ins Schiff eindringende Wasser ausschöpffen / die giessen das Wasser von dem Dümpffel über den untern Damm hinaus / bis es leer wird / da man dann alle Fische zugleich mit ausheben kan. Wiewol dieses allein ein Lust-Fischen ist vor die Herrschafften / und sonst insgemein denen Fischern verbotten ist / auch die kleinen noch zum wachsen dienliche Fische billig wieder hineingeworffen / und allein die grossen herausgenommen werden sollen / sonst wird das Wasser gar zu sehr abgeödet: sonderlich solle man die Krebse / so Eyer haben / alle wieder in den Bach thun.

Noch leichter dieses zu bewerckstelligen / wird eine Pumpen mit grossem Vortheil und geringen Unkosten also verfertiget: Man nimmt ein Föhren-Holtz / etwas dicker als die gemeinen Brunnen-Röhren / läßt ein Loch durchbohren / das ziemlich weit sey / unten am Ende wird von Eisen ein starcker Ring abwärts scharff und fest eingestossen / daran man noch ein Stück-Röhren schiffen kan /

die etwann der sechste Theil von der langen Röhren / also daß diese fünff Theil / jene aber einen Theil mache / diese nun ist an statt des Ventils, also wann die Pump-Röhren zehen Werck-Schuhe in sich hielte / muß dieses zwey Werck-Schuhe lang / und also / das gantze Werck zwölff Werck-Schuh begreiffen / kan es aber kürtzer oder länger seyn / nur daß die Proportion beeder Theile dergestalt in Acht nehmen / daß die Pumpen nicht höher seyn / als wann sie in einem Dümpffel / oder Wasser eingelassen wird / ein Mann oben den Stössel mit beeden Händen fassen / die Stangen aufziehen / und wieder niederlassen könne. Das untere und kürtzere in die langen Röhren angeschifftete / und durch drey oder vier eiserne Klammern angemachte Stuck-Röhren / wird am durch und durch gebohrten Boden mit einem runden woleintreffenden Holtz wieder verschlagen / wie auch oben auf / aber daselbst etwas weiter / und wird noch in dieses oben eingepfaltzte Holtz ein Loch / aber etwas kleiner / gebohret und mit einem von starcken Leder gefütterten / und mit Nägel angehefteten Blech also versehen / daß es auf- und zugehet / und nur auf einer Seiten mit zweyen starcken eisernen Banden versicherten Pfund-Leder angemachet ist / damit das Wasser durch die Lufft über sich gezogen / nicht wieder zuruckfallen möge. Unten an dieser kurtzen Röhren werden beederseits just gegeneinander über / wo der Boden bey dem unten verschlagenen runden Holtz anfänget / zwey runde mittelmäßige Löcher ausgeschnitten / mit viereckigten eisernen mit vielen Löchern durchgestossenen Bleche vernagelt / gleicher

massen werden auch ober diesem etwas besser/ etwann ein/ vier oder fünff Zoll höher/ wieder zwey solche Lufft-Löcher/ aber nicht stracks oder Perpendicular übereinander/ sondern creutzweise/ also daß sie recht quartirt in die Röhren/ die ersten zwey unten wo der Boden anhebt/ gegeneinander über/ und die andern zwey/ wie gesagt/ etwas höher auf den andern zwey Seiten auch gegeneinander alle mit durchlöchertem Blech verschlagen/ einkommen.

Wo nun oben auf dieser kurtzen Röhren erstlich das runde Holtz/ so in der Mitten durchbohret/ und (wie vermeldet) mit einem gelöcherten Blech bedeckt ist/ angräntzet/ daselbst im derselben runden umher gelassenen Klumsen/ wird es mit dem eisernen Ring/ der an der langen Röhren drey oder vier Finger breit herausraget/ angeschifftet/ und wann sie dicht zusammentreffen/ wird die grosse und kleine Röhren mit drey oder vier subtilen eisernen Klammern zusammen gehefftet/ daß keines von dem andern abweichen kan/ sondern beede fest aneinander verbleiben.

An der grossen Röhren aber/ wird oben/ wo der fünffte Theil derselben/ von unten auf gerechnet/ ohngefähr sich anfängt/ auf der Seiten der Röhren/ ein Loch zimlich weit eingebohret/ und daselbst eine kurtze Röhren/ etwann eines Schuhes lang/ eingesetzt/ daraus das aufgepumpte Wasser lauffen muß/ und diese Röhren soll so weit seyn/ als man will/ wie dick das Wasser ausfliessen solle/ das ist gewiß/ je grösser diese Rinnen oder Pippen ist/ je stäter und häuffiger das Wasser heraus dringet/ und also desto eher ausgeleeret wird. Oben in dieser

langen

langen Röhre wird eine Stange gemacht / in der Länge biß dahin / wo die zwo Röhren zusammengefüget sind / reichende / und das auf der kurtzen untern Röhre oben angemachte mit Leder gefütterte Blech anrührende; diese Stange muß aber dünner seyn / als das Loch ist / nur etwann halb so dick / damit das Wasser aufzusteigen Platz habe; und muß unten am Ende / etwa biß auf den siebenden Theil / einen von Pfund-Leder gemachten / und fest abgenäheten und gesteppten Wasser-Stiefel / der oben etwas weiter / das Wasser zu schöpffen / mit drey oder vier langen Stangen angeheefftet / unten aber gantz eng und glatt an der Stangen angenagelt seyn / daß kein Wasser unten ausfliessen kan / doch soll das blosse Höltz von der Stangen unten ausgehen / oben aber hat diese Stangen eine ziemlich grosse doppelt creutzweise starck angemachte Handhebe / fast wie eine Krucken / aber stärcker / dabey sie ein / oder zwey Männer anfassen / aufziehen / und wiederum durch andere gemeine Pumpen das Wasser hinaufbringen können / dieses gibt mehr und balder Wasser als eine gelegte Pumpen / und kostet gar um viel weniger / kan auf die Bleichen / in die Brunnen / die Dümpffel auszuschöpffen / und sonst in der Wirthschafft zu Bewässerung die Wiesen / gebraucht werden.

Das Achtzehende Capitel.

Von der Fischerey in den Seen.

Nebst einem Unterricht / was ein Fischmeister wegen der Weite / Tieffe und Grösse desselben / auch wegen der Winde zu beobachten habe; Item / was er für Gezeug nehmen solle / die Fische zu fahen.

WAnn eine Fischerey in den Seen / welche sehr groß und auf etlich Meilen sich erstrecken / dabey auch sehr tief sind / angestellet wird / da ist vonnöthen / daß ein solcher Fischer die Strich- und Laich-Zeit aller / oder doch der meisten und besten See-Fische wisse / weil sie da am leichtesten zu fangen / sonst aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde; wie dann ein Fischer vorsichtig / mit allerhand nothdürfftigen Zeug und Kahnen gerüstet und versehen / auch unverdrossen / wachsam und behend seyn muß; alle Fischereyen werden vor Anfang und nach Untergang der Sonnen / und mit Beobachtung des Windes / nützlich angestellt; stilles Wetter ist das allertauglichste dazu.

NB. Wann der Sudwind wehet / muß man die Netze gegen Norden / und wann dieser gehet / gegen Suden ziehen / also ist es auch mit Osten und Westen in acht zu nehmen; bey trüben Wassern fischt man auch gedeylicher / als beym klaren / und beym mittelmäßigen leichter als beym grossen. Durch eingeworffene Speisen kan man den Fisch vorher an einen Ort / wo man fischen will / gewöhnen; alle Fischereyen werden / wie gesagt / frühe / ehe die Sonne auf- und Abends / wann sie untergegangen / am nützlichsten angestellt / wann man mit einem

nem Zug-Netz einen Dümpffel ausfischen will/ wird man im andern Zug meistentheils mehr/ als im ersten bekommen.

In Oesterreich ob der Ennß hat man sich das gantze Jahr durch/ im Atter-See bey jedem Monat/ auf eine besondere Art Fische zu richten/ und mit was für Gezeug sie gefangen werden/ hier angedeutet wird:

Als im Januario wird/ weil sich noch keine Fisch-Laich anfängt/ wenig gefischt/ ausser mit Schnüren und angeköderten Angeln/ da bekommt man bisweilen Ruppen/ Hechten/ und kleine Lächslein.

Im Februario laichen die Ruppen/ Rheinancken und Kröpffling; die erste wird mit Senck-Reussen; die andere und dritte bald in der Mitten des Sees mit grossen Zug-Garnen/ die vier Klaffter hoch/ und 44. Klaffter lang sind/ gefangen.

Im Martio laichet der Hecht/ und wird meistens mit Zug- und Setz-Garnen gefangen/ also auch die Koppen/ welche unter denen gehebten Steinen gesucht/ und mit kleinen Hamen heraus genommen werden.

Im April ist keine absonderliche Laiche/ und werden die erstbenannten Fische/ wie oben gedacht/ gefangen.

Im Majo laichen die Lauben/ der Schild/ die Garaussen/ die Pfrillen/ der Steinbeiß/ der Kreßling/ die Grundel/ und der edle Weiß- und Perl-Fisch/ immassen das Männlein zu selbiger Zeit/ am Kopf/ und auf dem Rucken/ mit weißlicht-erhebten/ härtligten Knöpffen/ gleichwie mit Perlen be-

säet ist; die ersten sieben Sorten werden in den Reussen meistens / auch in Garnen; der Weiß- und Perl-Fisch aber in Zug- und Setz-Garnen / insgemein bey dem Auslauff des Sees / aber nur bey der Nacht gefangen.

Im Junio laichen die Barben / und Alten / werden unter den Kräutern / in Reussen / auch bißweilen wird einer mit dem Garn ertappt.

Im Julio, Augusto und September ist keine sonderbare Laich / ausser was von obvermeldten Fischen / diß Monat durch / gefangen wird.

Im October laichet der Lachs / der wird mit Setz-Garnen / meistentheils aber mit den Zug-Garnen gefangen / ein Stück von sechs / acht oder zehen / manchmal auch von viertzig und funfftzig Pfunden schwer. Im May werden auch bisweilen dieselben / wiewol aber nur ungefähr / bekommen / die heissen die Fischer zur selbigen Zeit nicht Lachs / sondern May-Fohren.

Im November wird obiger Fischfang fortgesetzt.

Im December laichet der Kreßling und der Rheinancken / werden beederseits mit Setz-Garnen gefangen.

Der Sämling wird durch das gantze Jahr hindurch / aber meistens im Lachs-Strich / offt zu 8. Pfunden schwer / mit Zug- und Setz-Garnen gefangen.

Es ist auch in demselben See noch eine Gattung gar kleiner Fischlein / die Pfannen genannt / welche keine eigentliche Laich-Zeit haben / und meistentheils um St. Michaelis, in die sechs Wochen nach-

nacheinander / wohl auch zuweilen im May / gefangen werden / doch damaln nicht so gar häuffig. Diese Art Fischlein ist zwar delicat, aber dabey so zart / daß / sobald sie aus dem Mutter-Wasser kommen / gleich abstehen / müssen dahero alsobald gesotten werden. Von Prächsen werden wenig / und zu ungewissen Zeiten / doch meistentheils im May / zu Zeiten biß neun Pfund schwer gefangen.

Die Krebsen werden die meiste Jahr-Zeit gefangen / ausser von St. Martini / biß auf St. Georgii / wann sie streichen ist er verbotten; die Art des Fanges / geschieht meistens mit Krebs-Körben / und mit Reussen / in dem Aeger-Fluß / welcher aus der Atter-See entspringet nach Puchaim zustreichet / bey Lambach aber sich in die Traun ergiesset.

Sie werden auch bey Nachts mit Schiffen / und angezündeten Fackeln gefangen (da sie dem Feuer zueilen) und mit kleinen Hamen / an langen Stangen ausgehoben.

D. Hertod in Tartaromastig. Morav. c. 16. fol. 103. also sagt: Lacus Ceicensis, ein See im Mähren / hält in der Länge sechzehenhundert / und in der Breiten neunhundert Schritt / hat ein Wasser bitter / wie Enzian / es ist kein Fisch darinnen / und was hineingebracht wird / stehet ab: dieser See ist mit Nitro und Schwefel erfüllt / vielleicht auch mit Bech-Hartz. In dem Leib ist dieses Wasser nicht zu gebrauchen / wird auch von keinem Thier / wie durstig es auch seye / gekostet / äusserlich aber ist diß Wasser wieder die häßlichen Krätzen und Ausbrechen der Haut / und wider alle Gebre-

chen so an der Haut sich ereignen / fleischliche Geschwulst und um sich fressende Geschwäre / ein gewisses und bewährtes Mittel / weil diß alles gar schnell heilet. Es curiret auch die Wassersucht / sonderlich wann mit dieses Sees Letten die geschwollenen Theil gesalbet und geschmieret werden.

Das Neunzehende Capitel.

Von der Fischerey in dem Meer.

Wie ein Fisch-Meister sich daselbst zu verhalten / seine Sachen und Gezeug anstellen / auch was für unbeschreiblicher Nutzen in theils Provintzien schon daraus gezogen worden / und noch biß diese Zeit verrichtet wird.

DIe grossen Meer-Fischereyen / und deren Nutzen betreffend / ist zu unsern Zeiten kein Land denen Niederländischen Provintzien zu vergleichen / die nach Ludovici Guicciarnini Zeugnüß / jährlich von den Häringen vierzehenmahl hundert und siebentzig tausend / und von dem Salm-Fang mehr als zweymal hundert tausend Cronen Nutzung haben.

So werden auch im Mittel-Meer bey Sicilien in der Fasten viel Sardeln gefangen: Gegen Abend kommen acht / zehen oder mehr Fischer-Zillen zusammen mit Rudern versehen / und geben sich auf das hohe Meer / da stellen sie sich in einer langen

gen gleichen Reyhe / werffen ein überaus langes Netz ins Meer / und zünden in den Schiffen / alsdann ihre Fackeln an / dem Licht nun lauffen die Fische Hauffen weiß zu / da begeben sich die Fischer allgemach mit ihren Zillen in einen Kreiß und beschliessen also / mit dem zusammengezogenen Netz eine unglaubige Menge solcher Fische / die ziehen sie gemählich / (wann es Tag wird) dem Gestad zu. Diß möchte vielleicht ungereimt scheinen / der Meer-Fischerey allhier zugedencken / hab es aber hier melden wollen / weil mich beduncket / es liesse sich / wann die Rheinancken / und andere Fische im Atter- und Gemünder-See im Strich sind / gleichfalls wohl practiciren / und wäre nur um einen Versuch zu thun.

Weil wir aber einmahl zum Meer kommen / kan ich billig des in Pommern liegenden Fisch-Havens / der gleichsam als Maris Balthici Propontis ist / gedencken / der ist nach Joh. Micrælii lib. 6. Chronici Pomeraniæ v. 5. Zeugnüß / bißweilen so Fisch-reich / daß die Fischer ihn des Sommers mit mehr als hundert kleinen Schifflein beziehen / die hinter sich her ihre Netze / welche sie Zug-Garne nennen / hinter sich herziehen / gegen und mit dem Winde segeln / und damit erwerben / was ihnen der milde Seegen GOttes beschehret. Und man weiß (schreibt er ferner) wann gute Fisch-Jahr vor diesem gewesen / daß an einem Jahr der Fürstlichen Kammer / von dem sechsten Pfenning / der den Fürsten auf besagten Fisch-Haven / und von den dritten Pfenning / der ihm von den Fischen / aus dem Lassanischen Wasser gereichet wird / über fünfftausend

Gulden zugewachsen sind. Und ob nun also eine unzehliche Menge der Fische aus diesem Wasser gefangen wird dern Wehrt (wann sie auch gar wolfeil verkaufft werden) sich über dreyssig tausend Gulden erstrecket: so wird doch dasselbe an Fischen nicht ausgeödet oder verwüstet. Dann wann (sagt er weiter) die Fische im Frühling laichen / tretten sie aus dem Meer in den Haven / als in ein frischeres Wasser / und laichen daselbst / desgleichen tretten sie auch gegen dem Winter / der Wärme halber / auch wieder hinein / weil es zwischen dem Land liegt / und so rauhe und ungestümm nicht ist / als das Meer / und nach Aussage der Fischer / auch nach Gezeugnüß der alten Chronicken / gehen die Fische bisweilen so dick die Schwyne herauf / dadurch die beeden Insuln Wollin und Usedom geschieden sind / daß man hatte eine Stange darzwischen stossen mögen / die nicht umgefallen wäre. Bißweilen aber lässet sich der Fisch in so grosser Menge nicht sehen / noch fangen / und so dann bekommt man am meisten Lachse; Und wann man Lachse spühret / ists ein Zeichen / daß wenig andere Fische vorhanden.

Das Zwantzigste Capitel.

Unterschiedliche Fisch-Künste / auf allerhand Art sich deren zu bedienen.

Num. I.

Wie ein Fisch-Meister/ oder auch ein Haus-Vatter / wann er bald bey ereignender Gelegenheit Fische vonnöthen hat / geschwind bekommen kan.

WAnn man Fische in einem Wasser/ wo man angeln/ oder mit dem Netze bald einen Zug thun will / solle zusammen bringen/ so nehme man Rinder-Blut / Geiß- oder Schaafs-Blut / rinderne Därme/ auch Schaaf-Koth/ und Schaaf-Gedärme/ Wermuth / Wolgemuth / Poley / Majoran / Knoblauch/ Wein-Treber / eines so viel als des andern / item Rinder- Schaaf- und Geiß-Unschlitt / nach Beduncken / stoß alles wohl untereinander / mach kleine Kügelein daraus / eine Stund vorhero werffe ein Kügelein davon ins Wasser / hernach umziehe die Fische mit Netzen / so wirst du viel Fische fangen.

Num. II.

Ein rares Kunst-Stück Fische zu fangen: Nimm Lorbeer-Oel / Campfer-Oel / Spick-Oel / Asanck / oder das Oel davon / Asanck und Campfer / müssen gepulvert / und die beeden Oel darunter gemischt werden / daß es wird wie ein zerlassenes Schmaltz / alsdann nimm Pfrillen oder Koppen / die beschmiere wohl mit dieser Salben / und lasse sie in einer Pfanne braten / thue sie hernach in ein Reussen oder Hamen.

Num. III.

Item / nimm Raiger-Schmaltz / Bibergail / und Hechten-Leber / so viel du wilt / in gleichem Gewicht / und Campfer nach Beduncken / wilt du den Campfer noch stossen / so reibe den Mörser inwendig zuvor mit Mandeln / und alsdann thue den Campfer in den Mörser / zerreibe und stosse ihn samt den Mandeln / Bibergail / Hechten-Leber und Raiger-Schmaltz klein / daß es zu einen Sälblein wird / thue alles in ein wohlverbundenes Glas / und wann du es brauchen wilt / so nimm ein wenig heraus / machs mit Gersten-Mehl an / binde es in ein Tüchlein / oder werffe es an ein Ort / wo du Fisch hin haben wilt / oder lege es in einen Barn / Hamen oder Reussen / so gehen die Fische häuffig hinzu.

Num. IV.

Wann man die Netze mit Ziegel-Oel schmieret / währen sie länger / und gehen die Fische deßwegen gern ein.

Num. V.

Mit den Angel-Schnüren / da man über die fliessenden nicht allzubreiten Wasser einen starcken Strick auf beeden Seiten fest gemacht / und sehr viele / nachdem der Strick lang ist / kleine doch starcke härene Angel-Schnüre mit Ködern daran machet / werden auch viel und mancherley Fische gefangen.

Num. VI.

Nicht weniger werden auch wohl die Fische mit blossen Händen gefangen in den Bächen und Wassern

sern/ die viel Bäume an dem Gestad / und viel Steine dabey haben / darunter sich die Forellen / Grundeln/ Koppen/ Barben/ und dergleichen Fische gern verkriechen / da geht man fein sacht hin / sucht unter den Baum-Wurtzeln / in den Löchern am Ufer/ und unter den Steinen / sonderlich die Forellen / wann man sie im Wasser stehen sieht / und mit der Hand von hinten zu / gantz sacht an den Bauch kratzet/ so stehen sie Stock-stille / dann es thut ihnen wohl / da muß man sehen / daß man endlich den Kopf erreiche / sonst kan man ihn nicht erhalten; Etliche bestreichen die Hände mit grossen Brennesseln-Safft / sollen sich die Fische desto besser fangen lassen.

Num. VII.

Die guten Schwimmer / Urinatores, die sich eine Zeitlang unter dem Wasser aufhalten können/ haben einen trefflichen Vortheil vor andern Fische zu erhalten.

Und schreibt Boyle von einem fetten Engelländer / welcher in der Dämse sich zu Grunde gesenckt/ und grosse ansehnliche Fische aus den tieffen Hölen mit den Händen heraus gezogen / und gefangen habe.

Auch schreibt Nic. Wynmannus bey D. Sachsen in Gammarologia, daß bey Tübingen auf dem nächsten Dorff ein Schneider/ der den Athem sehr lang unter dem Wasser halten können / in die tieffesten Dümpffel des Neckars sich eingelassen / lang darunter geblieben/ und die besten und schönsten Fische / als hätte er sie ausgeklaubt/ im Mund/ in den

Händen / und unter den Armen mit sich heraus-gebracht.

Num. VIII.

Die Hechten in dem Martio stehen meistentheils hoch in den Wassern / da sind sie leicht zu schiessen / wann man das Absehen gleich unter dem Bauch nimmt / so schnellt ihn die Kugel über sich / und der Hall betäubt ihn / daß man ihn leicht kriegen kan / sie müssen aber nicht zu tief / sondern seucht / und nicht eine halbe Spanne unter dem Wasser seyn ; Man hat auch Maschen an langen Stangen / womit man die Hechte / wann sie still stehen / zu fangen pflegt / man muß nemlichen von hinten her gantz sachte den Fisch anfassen / und wann man solche Maschen gegen den Kopf bringet / schnell zusammen ziehen / und den Fisch heraus werffen.

Num. IX.

Herr Colerus setzt in seinem Haus-Buch / daß sie in der Laich-Zeit / wann sie auf die Seuchte heraus kommen / leichtlich mit einer starcken häßlenen Ruthen über den Kopf / oder die Quer über den Leib geschlagen werden können / davon werffen sie sich bald um / und werden also gefangen.

Es werden auch die Aalen und Schleyen mit einem sonderlichen Zeug gefangen / welches man Geren heist / das wie eine dreyzänckigte Gabel von Eisen gemacht ist / und in der mitten eine längere Spitz mit Wieder-Hacken hat / gleichsam wie die Angel zu haben pflegen / da dann / wanns der Fisch nur ein wenig ergreifft / sich nicht mehr loß drehen noch winden kan.

Num. X.

Num. X.

Ermeldter Herr Colerus setzt noch eine andere besondere Art/ die Hechte künstlich in Seen und flüssenden Wassern zu fangen: Man nimmt eine ziemliche lange Schnur/ bindet einen langen messingen oder eisernen Angel daran/ und machet ein roth Flecklein von schönen rothen Tuch daran: Wann man nun fischen will/ fährt man mit dem Kahn mitten auf dem See oder Fluß/ thut den Angel ins Wasser hinab/ und hält den andern Theil der Schnur mit dem Mund/ und fährt also fort/ je schneller/ je besser/ so schießt der Hecht/ so bald ers merckt und innen wird/ nach dem rothen Tuch/ und bleibt am Angel hangen/ das fühlt nun der Fischer alsobald im Mund/ und ziehet den gefangenen Fisch geschwind heraus; man könte diese Angel/ oder die Schnur/ auch wohl in der Hand halten/ und starck anbinden/ allein in dem Mund thut es besser/ so bleiben die Hände frey.

Das Ein und zwantzigste Capitel.

Von der Fischer und Fisch-Händler Betrügerey/ und andern verbottenen/ aber höchst-straffbaren Arten Fische zu fangen.

MAn hat vielfältig/ leider! aus der Erfahrung wahrnehmen müssen/ wie daß viele böse und Gewissen-lose Leute sich unterstanden/

den / welche / weder eigene Weyher / Teiche noch Flüsse im Besitz haben / dem Nächsten aber zum höchsten Nachtheil durch verbottene Künste die Fische aus dem Wasser heimlich / und zur ungewöhnlichen Zeit / leichtfertig entwendet / und den Raub verhandelt haben; damit man sich nun vor dergleichen Tücken desto besser hüten und vorsehen könne / hat man unterschiedliche Stücke / welche manchmaln schon von solchen unrechtmässigen Fischern und Fisch-Händlern verübet worden / hieher setzen und jedermänniglich warnen wollen; derohalben höchst straffbar ist / wann solche böse Leute

Erstlich / des Nachts / oder auch sonst heimlich Reussen und Angel in dem Wasser und Teichen / darüber sie keine Macht haben / legen / und solche des Morgens / ehe es noch hell nnd liecht worden / besichtigen / auch was sie gefangen / heimlich nach Haus schaffen / und verkauffen.

Anderns / wann sie fremde Reussen heben / und was sie darinnen gefangen / mit sich fortnehmen und wegschleppen.

Drittens / wann sie in verbottene Flüsse und Teiche præparirte Kügelein werffen / davon die Fische gantz taub / und wie todt werden / daß sie solche leicht / und wohl mit Händen fangen können.

Vierdtens / wann sie bey Verkauffung grosser Fische des leichten Gewichtes / und bey Verkauffung der kleinen des kleinen / und sonst unrichtigen Maases sich bedienen.

Fünfftens / wann sie unter den Grundeln oder Schmerlen andere kleine Fische mengen / damit diese jenem gleich bezahlet werden mögen.

Sechstens /

Sechstens / wenn sie in den Flüssen um die Helffte/ oder vor andern Fischen / und die besten Fische / welche sie fangen / in die unter den Stauden verborgene Gefässe oder Behältnisse verstecken/ und vor sich behalten / die übrigen aber nur zum Vorschein kommen lassen.

Siebendens / wenn sie bey Verkauffung der lebendigen Fische / solche so gleich in die über dem Wasser hangende Waag-Schaale legen / damit das Wasser / welches die Fische in sich geschluckt auch mitgewogen werde.

Achtens / wann sie lang abgestandene Fische vor frisch abgeschlagene verkauffen.

Von andern verbottenen Arten Fische zu fangen.

WEiter sind auch noch mehr verbottene Arten des Fisch-Fangens offenbar / worunter absonderlich zu zehlen

Erstlich / wann die Diebe bey Nacht an den Flüssen/ oder bey den Bächen / an dem Gestade mit Stroh-Fackeln / und angezündeten Spähnen gehen und sowohl die des Lichtes Schein zueilenden Fischen mit Prügeln/ Stöcken/ Degen und so weiter todschlagen / als auch die Krebse auf ebenmässige Art wegfangen. Nachdem nun die Ströme gar sehr dadurch verödet werden / als ist dergleichen Modus in allen Fisch-Ordnungen gar ernstlich verbotten / es wäre dann / daß eine Herrschafft selbsten zu Nacht dergleichen anstellen wollte.

Noch straffwürdiger aber ist/ wenn einige Zweytens mit Pilsen-Saamen/ Krähen-Aeugelein/ ungelöschtem Kalch/ Coculs-Körnern und dergleichen/ Kügelein machen/ und solche den Fischen in das Wasser werffen/ worauf sie dann in grosser Menge herzu geschwummen kommen/ und gantz daumelicht davon werden. Es ist dieses den Fischen/ Strömen/ und Teichen schädlich/ und solte billig den Apotheckern und Materialisten verbotten werden/ daß sie nicht dergleichen Sachen/ so wohl als Gifft den Leuten ohne Unterscheid verkauffen solten.

Drittens/ pflegen einige sich die Hände mit Reyger-Schmaltz/ oder mit dem Safft der grossen Haus-Wurtzel zu beschmieren/ um alsdann die Fische mit den Händen zu haschen: Sie machen sich an die Bäche und Wasser/ da viel Bäume an dem Gestade/ oder die viel Steine haben/ darunter sich die Forellen/ Barben und dergleichen Fische/ gerne verkriechen/ sie gehen gantz sachte unter die Baum-Wurtzeln/ in die Löcher am Ufer/ und unter die Steine. Wann sie nun von hinten zu den Fischen gantz sachte unter den Bauch mit den Händen kommen/ so stehen sie gantz stille/ denn es thut ihnen wohl; da sehen sie dann/ wie sie solche bey dem Kopff fassen mögen.

Ein gewisser Autor lehret auf folgende Art Fische mit den Händen zu fangen/ nimm Waitzen-Mehl/ Reyger Schmaltz/ Baum-Oel und Beine von einem Reyger/ jedes ein Loth/ stoß die Beine zu einem reinen Pulver/ und schlage sie durch ein härenes Sieblein/ vermisch alles wohl zu einer Salbe; Wenn du nun fischen wilst/ so salbe die

Hände

Hände und Schienbeine / so wirst du Wunder sehen / wie sich die Fische herzu nahen werden / also / daß du sie leichtlich mit den Händen fangen kanst.

Ein anderer setzt folgendes Kunst-Stück: Nimm St. Johannis-Käferlein / distillire sie in einer Brenn-Kolbe / gemählich / biß alle Feuchtigkeit heraus gehe / thue diß Wasser samt vier Untzen Quecksilber in ein eng-mündig Gläslein / verlutire es wohl / daß kein Wasser hineindringe / setze diß Gläßlein zwischen zwey Leiter-Gärnlein des Nachts in das Wasser / so leuchtet es; Es lauffen die Fische dem Licht zu / und fangen sich.

Einige pflegen auch die Fische / sonderlich die Hechte im Martio / wenn sie in den Wassern hoch stehen / zu schiessen / so / daß sie hernach von dem Hall betäubet werden / da man sie leicht erlangen kan. Ich glaube aber / daß auch dieser Modus unter die verbottenen Arten der Fischerey zu rechnen ist / und daß es am besten sey / wann man bey den gewöhnlichen Arten bleibet / die ich in dem vorhergehenden schon / und zwar p. 142. angeführet habe; obwoln gar nicht zu loben / daß man Geschoß zu solchen kleinen und gemeinen Fischen gebrauchet.

Das Zwey und zwantzigste Capitel.

Was eines Fisch-Meisters seine Verrichtungen / durch die Vier Jahrs-Zeiten hindurch seyn sollen / und zwar

Num. I.

Im Frühling.

IM Frühling ist bey den Fischen und Teichen sehr viel zu thun: Da muß nun der Fisch-Meister sehen / daß er allezeit das nöthigste zu erst / und das andere zur andern Zeit fein ordentlich thue oder vornehme. Er muß aber da zu erst sehen / daß er / was von den Wasser-Fluthen zerschlagen oder zerrissen / was vermodert oder veraltet / und was sonsten verderbet ist / wieder mache und zurechtbringe / so bald man nur daran arbeiten kan. Darnach muß er nach den Wasser-Forchen / Gräben und Rinnen sehen / durch welche das Schnee- und Regen-Wasser in die Teiche laufft / daß er dieselbe / da sie etwann verfallen seyn / fein säubere und reinige / damit das Wasser seinen Gang in die Teiche recht haben möge.

Folgends muß er den jungen Saamen / nach eines jeden Alter in seine Ordnung und Stand bringen / und in seine sonderliche Behältnüß verschaffen / und muß solches zu Tag und Nacht thun / und sonderlich des Nachts / dann zu Nachts kan man mit den Karpffen am besten handeln. Weil sie auch damal ihre Begattung haben / und vollbringen / so muß der Teich-Meister Tag und Nacht bey den Teichen seyn / damit sie nachmahlen nicht aufgefangen werden / dann sie in derselben Zeit gern heraus an die Ufer / und an das Land tretten / und da können sie von den diebischen Leuten gar leichtlich ergriffen / und aufgefangen werden / sintemal sie damalen

von

vor Lieb gar verblendet seyn / und gar häuffig und unvorsichtig an seichten Orten umher wandern/ und demnach gar leichtlich durch Hinter-List können aufgefangen werden.

Darnach muß er auf die Gehege / Gräben und Wasser-Forchen gute Achtung haben / derer Teiche/ darinnen man die grossen Karpffen/ die man bald ausfischen will / hat oder hält / daß dieselben ihren freyen Gang haben / und von den fruchtbaren Aeckern den Fischen in die Teiche Nahrung vom Laim und Koth zuführen können / welches im nassen Frühling durch die Platz-Regen offt wohl geschehen kan / dann es haben die Karpffen keine bessere Nahrung / davon sie leichtlicher wachsen und zunehmen/ und fein dick und fett werden/ denn dieselbe.

Zu dem wann die Gräben und Forchen also geräumet / und die Wasser gelaimet oder getrübet worden / so kommen zugleich mit dem Wasser viel fremde Fische aus den Flüssen / oder Fluß-Wassern mit in die Teiche / und werden also der Fische mehr darinnen / als ihr zuvor waren/ denn in reinem Wasser bekommen die Karpffen selten fremde Gäste.

Num. II.

Was eines Fisch-Meisters Verrichtung seyn solle

Im Sommer.

IM Sommer muß er an den Teichen alle verschlossene Oerter vermachen und verwahren / da das Wasser in die Teiche zu lauffen pfleget/

pfleget / daß kein Wasser in die Teiche lauffe / damit die Karpffen stille seyn / und ihre Ruh haben mögen; denn zur selbigen Zeit haben sie die besten Weide / und in der Stille und Ruhe nimmt der Karpff zu / und wird mächtig fett / wann er nur in der Ruhe müssig und stille ist / und immer weidet. Wenn er aber Ubung hat / und im Wasser umher schwimmet / wie sie dann pflegen zu thun / wann ihnen neu und frisch Wasser zulaufft / so nimmt er nicht also zu / wie sonsten wenn sie in der Stille weiden. Wie ihnen aber dazumal der Zufluß des Wassers schädlich ist / also nützlich ist ihnen hergegen im Sommer / wanns linde regnet / und das Regen-Wasser ihnen fein mähling zulauffet / dann davon haben sie zur selben Zeit ihre Nahrung / und ist ihnen das Regen-Wasser ohne das trefflich gut und gesund.

Num. III.
Was ein Fisch-Meister zu thun und zu verrichten hat
Im Herbst.

WAnn man im Herbst zn fischen aufgehöret und die Fischerey biß in den Frühling aufgehoben hat / da sie dann am besten ist / so hat man seine sonderliche grosse Lust mit den Endtenfang / und sonderlich mit den wilden Gänsen / welche damahlen häuffig gefangen werden / und einem Herrn seine Küchen wohl spicken können.

Zur selben Zeit soll ein Fisch-Meister das übrige Wasser aus den Teichen etwas ablauffen lassen / daß

aß dasselbige etwas wenigers werde / damit der Reiff den Sand und Ufer ein wenig erhebe. Allein er muß sich auch wohl vorsehen / daß er denselben nicht zu viel lauffen lasse / damit die Fische Wassers halben keine Noth leiden / und aus Mangel desselben endlich sterben müssen / sonderlich wann man sich eines harten und tieff schneienden Winters befahret. Es kommt auch bisweilen im Herbst durch stetige Regen viel Wassers in die Teiche / da muß man die Fluth-Rinnen und andere Abschüsse des Wassers in guter Acht haben / und dieselbigen gehen lassen / daß den Fischen kein Unheil wiederfahre.

Num. IV.

Worauf ein Fisch-Meister seine Aufsicht zu richten hat Im Winter.

IM Winter hats wohl das Ansehen / als bedörffen die Fische in den Teichen kein groß Aufmercken / aber da muß man sonderlich Achtung auf das Eyß geben. Dann wann die Wasser zugefrieren und das Eyß offt zwey Schuh dick auf dem Wasser liegt / und darnach auch ein Schnee darauf kommt / der auch wohl so dicke ist / so erstecket er die Fische gar leichtlich / wann der Fisch-Meister nicht an etlichen Orten den Schnee wegräumete und Wuhnen oder Löcher mit einer Axt in das Eyß hauete / damit sie Lufft bekommen / und sich wiederum erquicken mögen. Wann nun

dieselbigen Löcher gehauet werden / und die Karpffen häuffig dazu komen/und nach der Lufft schnappen/ so ists eine Anzeigung/ daß sie schwach worden/ und gar grosse Noth erlitten haben / denn sie das nicht zu thun pflegen/ wenn es richtig mit ihnen ist. Wenn sie nicht in Nöthen gewesen / so kommt bisweilen eine oder zwo zu dem ausgehauenen Eyß / aber sie wischen bald wiederum hinweg / und erwarten eines Menschen nicht. Es ist aber damahlen nicht besser/ dann/ daß man das alte Wasser aus den Teichen ablauffen und ander neues wiederum hineinlauffen lasse.

Ist auch im Frühling etwas in den Teichen zu bauen / so muß man die Leute Winters Zeit darzu halten / daß sie Holtz mit dem Schlitten / oder andern dergleichen Sachen zu den Teichen führen. Denn im Winter können sie auf dem Schnee solch Ding desto leichter fortbringen / so haben sie auch sonsten im Winter nicht viel zu thun / daß sie demnach dieser Arbeit desto besser abwarten können / im Sommer aber werden sie durch andere Arbeit von solcher Fuhr abgehalten und sehr gehindert.

Das Drey und zwantzigste Capitel.

Unterricht

Wie nicht allein ein Fisch-Meister/ sondern auch ein jeder sorgfältiger Haus-Vatter/ seine Teiche/ Wasser und Fische/

von

von Monat zu Monat insonderheit zu versorgen und zu versehen hat.

Verrichtung im JANUARIO.

SO wol in diesem Monat / als auch in dem nachkommenden / solle ein jeder fleißiger Fisch-Meister und sorgfältiger Haus-Vater / vor dem Ablaß sonderlich / wo das Wasser ausfleußt / fleißig aufeyßen / es wäre dann / daß es Quellen sind / die das Wasser an gewissen Orten beständig offen hielten / vorhanden wären: Bey Fisch-Gruben und Behältern / welche auch zu Zeiten zugefrieren / muß man eben dergleichen Aufsicht tragen / nicht weniger muß man unter dem Eys fleißig fischen lassen.

Verrichtung im FEBRUARIO.

DAs den Fischen schädliche Schnee-Wasser solle man fleißig ableiten / die behörige Nothdurfft zum Fischen herbeyschaffen / und die Fisch-Gräben und Fisch-Gruben sauber ausräumen. Den Anfang zum Lachsen-Fang / wo einer ist / machen / das währet bis Jacobi. Die Pricken / Neunaugen / und Heringe fangen und einmachen. Ferner / so es der Kälte halber seyn kan / im ersten Viertel die Teiche besetzen. Dem Hecht / so jetzund am besten /

nachtrachten / dann im Mertzen / da er laichet / ist er nicht viel nutz. Gegen dem Ende dieses Monats solle man den Anfang zum Fischen auf stehenden Wassern machen.

Verrichtung im MARTIO.

IM Fall etwan die Sätzlinge von den Karpffen den Winter über nicht in Behältern gewesen / auch im verwichenen Monat mehr versetzet worden / im ersten Viertel dieses Monats / oder / wo das auch nicht seyn kan / kurtz vor dem Vollmond die Satz-Weyher fischen / den Satz / und die Brut in die Teiche setzen / das übrige aber verkauffen. Dafern man aber fremde Brut hat / die Teiche im Frühling angezeigter massen besetzen / so gewohnen sie des Sommers über des Wassers desto leichter. Ist man aber mit eigener Bruth versorgt / so kan solches im Herbst geschehen.

Die Teiche / so keine beständige Quelle haben / und allein von Schnee- und Regen-Wasser gefüllet werden / wenn Wasser-Güsse vom abgehenden Schnee kommen / so hoch / als es die Dämme immer ertragen mögen / voll anlauffen lassen / daß sie wohl noch dauern können. Im ersten Viertel / oder vor dem Vollmond die Streich-Karpffen aus den Teichen oder Behältern fangen / und versetzen. Jedesmal das dritte Jahr in der Fasten die Teiche fischen. In der Laich-Zeit das Fischen unterlassen / und verbieten. Die Fisch-Fässer sauber auswa-

schen /

schen / und etwas Lufft lassen / so man die Fische an andere Orte führen will.

Verrichtung im APRIL.

AN denen Orten / da im September Fälle von Gesträuche / Stock / und Stein vorausgemacht worden / solle man Fisch-Reussen in die Flüsse und Bäche / so sich in die Fisch-reiche Flüsse ergiessen / einlegen. Ausser diesem Fall aber solle man an andern Weyhern und Wassern keine Reussen oder Kräuter-Büschel legen / weil dadurch viel Bruth zerstöret und verdorben wird.

Die Weyher / so ohne einfliessende Quellen sich allein von Wasser-Güssen erhalten / so hoch als es die Dämme erleiden mögen / anlauffen lasse / damit es ihnen zur heissen Sommers-Zeit am Wasser nicht gebreche.

In die Streich-Teiche / welche umgerissen / und wann sichs thun lassen / den Winter über ohne Wasser gelassen worden / solle man Streich-Karpffen versetzen / also / daß drey Rognern zwey Milchner zugesellet werden. Dann die Besetzung / so im vorigen Monat hinterblieben / muß jetzt vollends geschehen / weil nun der Fischwachs angehet. Die Krebse mit Eyern wieder in das Wasser werffen. Die Fisch-Bruth / oder den Laich schonen / nichts wider die Fisch-Ordnungen fangen / rechte Garne führen / und das Geröhricht- und Gras-Mähen unterlassen.

Ver-

Verrichtung im Majo.

SOlle man Krebse / wie auch Aale / und Lachs fangen / als die jetzund am besten seyn. Mit Käfern / Krebsen / Regenwürmern / oder mit Fenchel gekochten Graupen angeln. Jetzund streichen die Nörfflinge oder Orffen / die Pfrillen / und Grundeln / die Karpffen / Persche / und Karauschen / wornach sich zu richten ist.

Verrichtung im Junio.

JN diesem Monat solle man mit rothen Käferlein / so hierzu am besten sind / angeln / hernach auf den Land-Mann / der das Recht hat / die Wässerung auf seine Wiesen zu führen / ein genaue Aufsicht haben / daß er den Einlauff nicht zu tief mache / und verzäune / und dadurch die Fische der Fischerey zum höchsten Nachtheil nicht in die Gräben hinein bringe. Nunmehro streichen die Karauschen / Karpffen / Rothaugen / Schleyen / und Weißfische in den Flüssen.

Verrichtung im Julio.

DJe Laub-Frösche / Heuschrecken / gesottene Krebse / und Grillen solle man an die Angeln ankö-

anködern. Sie nunmehro / indem die Fische aufhören zu streichen / der Netze und Fisch-Garne sich bedienen / auch alles andere zur Fischerey gehöriges Gezeug herbey schaffen.

Verrichtung im Augusto.

Solle man die Angel-Schnüre kurtz bekielen / weil die Fische jetzo sich aus der Tieffe begeben. Mit Grillen und ausgezogenen Krebs-Schwäntzen das Angeln fortsetzen / auch zum Herbst-Fischen alle Zubereitung machen.

Verrichtung im September.

Nunmehr solle man das Krebs-Fangen einstellen / weil sie nicht mehr so gut sind / als in den vorigen Monaten. Die Angel-Schnüre kan man länger lassen / weil sich der Fisch wieder in die Tieffe begiebet. Die Behälter und Fisch-Kästen solle man räumen und zurichten: Lachse fangen / und einsaltzen. An dem Ort / wo man im April Fisch-Reussen in Bäche und Flüsse setzen will / hinter den Fisch-Körben von Steinen / Sträuchern und Stöcken jetzund einen Fall voraus machen / daß die Hechte / welche bey solchem Geräusch und Schaumen sind / lieber eingehen.

Ver-

Verrichtung im October.

ANjetzo geht das Teich-Fischen an / da muß ein Hauß-Vatter alle nöthige Sorgfalt vorkehren / daß alles / was dazu dienlich ist / beyzeiten angeschafft / und dem Teich-Meister auch Nachricht hiervon ertheilet werde / und solches nachgehends so vornehmen / wie es sich gehöret / damit es seinem Hauswesen den gehörigen Nutzen zuwege bringen möge.

Verrichtung im November.

WO viel Teiche vorhanden sind / da wird das Teich-Fischen auch noch bis in diesen Monat continuiret. Die Fische / so man aus den Teichen erlanget / können nun zum Verkauff verführet / und Geld daraus gelöset werden.

Nach Simonis und Judæ muß man keine Forellen mehr fangen / sie seyn groß oder klein / die Lachs-Fohren ausgenommen. In den Bächen / so bald es drauf gefrohren / muß man die Dümpffel ausfischen lassen. So muß man auch auf den Teichen / dafern es zeitlich zufrieret / sobald es die Noth erfordert / damit die Fische Lufft bekommen / Löcher zu machen anfangen.

Verrichtung im DECEMBER.

IN diesem Monat muß man die Teiche auf das fleißigste räumen und aufeysen / unter dem Eys fischen / bey den Einsätzen und in den Fisch-Behältern immerdar aufeysen / und das Wasser nie gar überfrieren lassen. So muß auch ein Hauswirth vor die Ausbesserung derer Fisch-Netze besorgt seyn / und die Fisch-Reussen und andere dergleichen Zeug in gutem Vorrath verschaffen / damit / wann man auf das Jahr wiederum fischen will / alles in Bereitschafft habe.

Das Vier und zwantzigste Capitel.

Sonderbare Anmerckung.

Wie die Fische / Krebse / Frösche / und andere dergleichen Thiere nicht selten eine Veränderung der Witterung anzuzeigen pflegen / wie aus nachfolgenden erhellen wird.

Num. I.

WAnn sich die Muscheln an die Steine hängen / die Krebse kleine Sand-Steine in die Scheeren fassen / und sich mit Sand verdecken / so befürchten sie einen stürmenden Regen /

gen / wie dann auch in der That solcher darauf erfolget / wann man dergleichen Dinge an ihnen wahrgenommen hat.

Num. II.

Wann die Krebse aus ihrem sonst gewöhnlichen Wasser kriechen / so pflegt Regen und Sturm vorhanden zu seyn.

Num. III.

Wann die Fische in den Wassern hoch gehen / daß man ihren Rücken etwas ausnehmen kan / sind des Regens gewisse Vorbothen.

Num. IV.

Wann die Fische bey klarem Wetter offt über das Wasser hinaus schnaltzen / verkündigen sie ohnfehlbar Regen.

Num. V.

Wann der Black-Fisch ans Land gehet / und sich an kleine Steine hänget / so ist bald Sturm vorhanden.

Num. VI.

Wann die Frösche des Morgens / und die Laub-Frösche des Nachts / ungewöhnlich quäcken / so bedeutet es Regen.

Num. VII.

Wann die Fische in grösserer Anzahl / und Menge / als sonsten / gerathen / so soll dieses ein gewisses Zeichen der Theurung seyn.

Num. VIII.

Num. VIII.

Wenn die Frösche im ersten Frühling ihren Laich nicht in die Bäche / und Wasser / sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen / daß soll ein übermässiges allzugrosses Anlauffen des Wassers bedeuten.

NB.

Man könte hier noch viel mehrers von dergleichen Vorbedeutungs-Zeichen vorbringen / weil aber in den vorhergehenden ein mehrers erinnert worden / so mag es an diesem genug seyn. Der gemeine Mann pflegt auf dergleichen Sachen fleißig Achtung zu geben / und haben auch öffters eingetroffen; sintemal sie in der Natur gar wohl gegründet sind / und solche Veränderungen des Gewitters denen Thieren gleichsam von Natur eingepflantzet sind.

Die Bauern haben zwar auch ihre gewisse Regeln und Kennzeichen / woran sie diß oder jenes beurtheilen / allein sie treffen nicht so richtig ein / als wie man an denen Thieren warnehmen kan / weiln man schon von diesen mehr in der That erfüllet gesehen / als von jenen. Denn der Bauren ihre besondere Merckmahle aus der Natur gehen öffters auf das gantze Jahr / manchmaln auch nur auf gewisse Monat / oder wohl gar auf einen gewissen Tag / woran sie sich binden / welche Dinge aber gar grosser Unrichtigkeit unterworffen sind / kan auch in Physicis keine tüchtige Ursache angezeiget werden / auf was vor Art man aus der Beschaffenheit nur

eines eintzigen Tages die Witterung / die sich in einigen Monaten darauf begeben soll / prognosticiren könne.

Es wäre dannenhero eine gar nützliche Arbeit / wann einer / der in Physicis und Mathematicis wohl versiret wäre / sich darüber machte / und den Grund und Ungrund dieser Vorurtheile / in wie weit sie eintreffen oder fehlen / nach denen Physicalischen Principiis untersuchte und bewiese / so könte man besser darauf fussen.

Das Fünff und zwantzigste Capitel.

Verzeichnüß derer Fische / nach deren Namen / Natur / Figur und Eigenschafften beschrieben.

Num. I.

Von den Aalen.

Anguilla.

DIe Aale sind sehr schlanck / glatt und ohne Schuppen / sie lieben entweder die stillfliessenden / schlammigten und niedrigten / oder die starck-rauschenden Wasser. Sie halten sich gerne auf / wo unten eine Mühle / da das Wasser auf die Räder mit grossem Geräusch fällt. Wenn sie nun das Geräusche des Wassers und der Mühle hören / legen sie sich oben auf das Wasser und schwimmen den Strom nach hinunter zu der Mühle / da leget

leget man ihnen grosse Reussen / und Fisch-Körbe hart aneinander etwann eines guten Schritts lang über die Fluth-Rinnen / durch welche das Wasser unten auf die Räder laufft; Wann sie nun zu derselben Rinnen kommen / und mercken / daß sie die Fluth ergreiffen / und mit hierunter auf die Räder werffen will / so kriegen sie unter das Wasser / drehen sich um / und wollen unten auf die Erde wieder zuruck im Wasser gegen den Strom hinauf schiessen / und kommen also in die Reussen und werden gefangen. Ergreifft sie aber die Fluth des Wassers / und reisst sie mit herunter auf die Räder / so hat man unten an der Rinnen Säcke vorgestellt / darein kommen sie und werden gleichwohl gefangen / wenn man des Morgens die Reussen und Säcke hebet.

Die Aale gebähren nicht zu gewiß bestimmten / wie andere Fische / sondern zu allerhand Zeiten. Am besten sollen sie seyn im Majo / und mitten im August-Monat.

Das Blut davon ist so schädlich / daß / wenn es einem Menschen in die Augen kommt / er leicht um das Gesicht kommen / und solches in zehen oder zwölff Wochen nicht wieder zurecht bringen kan / wie Colerus schreibet.

Man fängt die Aale gern mit Angeln / an die sie mit ihren kleinen und spitzigen Zähnlein bald anzubeissen pflegen. Viele wollen / man solte warten / biß daß sich ein starckes Donner-Wetter am Himmel hören liesse; Sie geben sich alsdann vor Taubheit gerne in die Höhe / und könten also gar leichtlich gefangen werden. Man gibt insgemein vor / daß

wenn die Mütter / da sie schwanger giengen / von den Aalen essen / so würden sie hernach die Kinder / die von ihnen gebohren würden / vor dem Donner-Wetter / und sonderlich vor dem Wetter-leuchten fürchten / weil die Aale dergleichen nicht vertragen können.

Es werden die Aale zuweilen mehr als Elen lang / und Armes dicke / ihre schlupfferige Haut ist auf den Rucken dunckel-blau / am Bauche weißlicht / das Maul ist ziemlich weit / die Kehle aber enge. Sie haben viel Kiefen auf jeder Seite / und nahe dabey zwo Floß-Federn / oben auf dem Rucken / und unten am Bauche bey dem Affter-fangen zwey andere Floß-Federn an / und lauffen biß an die Spitze des Schwantzes. Einige haben wollen wahrnehmen / daß sie um die Zeit des Aprilis in ihren Kieffen kleine weisse Würmlein / wie ein gedreheder Zwirn-Faden / führten / welche / wenn sie anfiengen sich zu bewegen / davon schäumen / und die Gestalt eines Aales erlangten.

Das Fleisch des Aales ist süß / weich und fett / und wird vor eine Delicatesse gehalten. Die Herren Medici achten die Aale nicht vor gar zu gesund; sie meynen / daß sie eine klebrigte und schleimmigte Nahrung geben / Verstopffungen machten und erregten. Einige machen Unterschied / unter den Aalen / so in reinen Wassern gefangen werden / und unter denen / so aus sumpfigten Wassern kommen. Man hält auch die Mittel-Aale vor gesünder / als die gar starcken / weil selbige zu viel fett haben / und gar leicht einen Eckel verursachen können. In der Küche werden die Aale selten mit einer

Brühe zugerichtet / sondern mehrentheils trocken gesotten / oder auf den Rost gebraten / da man dann Wein-Essig oder Citronen-Safft / auch Pfeffer und Ingwer dabey zu genüssen pflegt. An denjenigen Orten / wo man sie in grosser Menge fängt / werden sie eingesaltzen / oder in Rauch gehangen / und alsdann weggesendet.

Gewiß ist / daß die Aale eine ziemliche Verwandtschafft mit den Schlangen haben / und kommen sie auch in diesem Stück miteinander überein / daß / wenn man die Aale in viel kleine Stückgen zerschneidet / darnach alle diese Stücke noch lange Zeit ein Leben bey sich haben / weil die Lebens-Geister / so zähe sind / daß sie nicht so gleich / als wie bey denen / die flüchtige und sehr subtile Lebens-Geister haben / verpfliegen.

Num. II.

Von den Aal-Ruppen.

Mustela.

DIe Aal-Ruppen werden sonst auch Quappen genennet. Sie kommen an Farben / Glätte den Aalen sehr nahe / allein die Köpffe / Leber und die Länge differiren von ihnen / gestaltsam die Aal-Ruppen eine treffliche schmackhaffte Leber haben. Im Laichen sind die ersten Fische / und solches geschiehet kurtz nach Weyhnachten; die erfahrnesten Fischer richten sich nach diesen Fischen / indem sie behaupten / wenn diese Art wohl laichte / so wäre auch zu schliessen / daß die andern unfehlbar auch wohl laichen würden.

Von ihren Lebern will man sagen/ daß sie im Vollmond am grösten wären/ aber nach dem Vollmond wieder abnehmen solten/ welches aber eben so ungegründet/ als die andern Anmerckungen/ die einige Haushälter bey dem Abnehmen oder Zunehmen des Mondes haben wollen.

Die Quappen sind länglicht/ dicke/ groß-Köpffig/ die Haut dunckel/ mit schwartzen und gelblichen Flecken eingesprengt/ der Bauch aber ist weiß. An Floß-Federn hat sie ein paar lange bey den Kiefen/ und nahe dabey ein paar breite/ fast mitten auf den Rucken fängt eine andere an/ und doch eine auf dem halben Bauche/ welche beyde biß an die Spitze des Schwantzes lauffen. An ihren Keimen hängt recht ein Bart. Das Maul ist weit und gleichet einen Frösch-Maul.

Sie fressen kleine Fische/ Schlamm/ Lehm und faul Holtz. Ihre Wohnung sind die Ströme/ da man sie im Winter auch Sommer fängt/ aber man findet sie auch in den Seen.

Dieweil der Aahl-Ruppen Haut sehr schleimigt ist/ so müssen sie im Zurichten/ vorher mit siedenden Wasser/ wohl gebrühet werden/ hernach kocht man sie entweder/ mit einer Erbis-Brüh/ oder wie man sonst will. Wenn sie recht fett sind/ so werden sie auch wohl gebraten.

Das angenehmste an ihnen ist die Leber/ die sehr delicat/ und daher billig unter die Lecker-Bißlein mit gezehlet wird.

Ubrigens so werden diese Aal-Ruppen auch mit unter die Raub-Fische gezehlet/ da sie alle die andern/ die sie überwältigen können/ verschlingen.

Num. III.

Num. III.

Von den Aeschen.

Thymallus, Thymus.

DJe Aesche ist ein köstlich guter Fisch / und ist nicht zu zweifflen / daß dieselbe aus dem Geschlecht der Forellen sind / solches zeiget nicht allein ihre Gestalt des Leibes / sondern auch die Stellung der Floß-Federn. Der Kopff ist nicht groß / spitzt sich aber ziemlich / das offene Maul ist nicht lang / sondern fast viereckigt / der Bauch dicklich / die Schuppen aber grösser / als der Lachs-Forellen / dabey harte und Asch- oder Silber-färbig / auf der Seiten aber bey dem Schwantz gläntzet er / wie ein Messing. Die Floß-Federn sind blauligt mit rothen Puncten / der Schwantz ist gespalten. Einige wollen den Nahmen dieses Fisches von dem Teutschen Wort Asche herleiten / weil die Achsen graulicht aussehen.

Die Aeschen haben ein weiß und festes Fleisch / doch dabey mürbe / ohne Zähigkeit / gut vom Geschmack / dem Magen angenehm / gesund / Nahrung gebend und das nicht leicht verdirbt. Einige Physici und Medici halten davor / daß die Aeschen auch den Krancken zu geniessen erlaubt / sonderlich die in gantz klaren und schnellen Bächlein gefangen werden.

Zuweilen tretten sie auch aus in die Land-Seen / oder werden vielmehr durch die Enge des Stroms dahinein geführet. Wie dann gantz ver-

muthlich/ daß diejenigen Aeschen/ welche man in einigen Teichen und Seen verspühret/ durch den schnellen Lauff steinigter und strenger Flüsse dahin einkommen.

Man kochet die Aeschen frisch ans dem Saltze und isset sie mit Essig/ sie können aber auch/ auf mehrerley Weise/ wie der Lachs und Forellen/ zubereitet werden. Man räuchert sie auch/ damit sie dauern/ und versendet werden mögen. Sie nähren sich von Erd-Würmern/ Fliegen/ und Wasser-Mücken. Der May ist ihre Laich-Zeit/ nachdem sind sie gut/ biß in den Herbst.

Num. IV.

Von den Barben.

Barbus, Mullus.

DIe Barbe ist ein schuppiger und etwas dicker Fisch/ fast so groß/ als ein Karpffe. Der Kopff ist klein und spitzlich/ der Rucken dunckel/ die Seiten dunckel-gelb/ der Bauch weiß. Ihren Nahmen nach haben sie einen Bart/ davon zwey Zipffel an der Ober- und zwey an der untern Lippen sitzen. Der Floß-Federn sind zusammen sechse/ als zwo an den Kiefen/ zwo am Bauche/ eine am Ausgang/ eine auf dem Rucken/ und der Schwantz ist gespalten. Sie hat keine Zähne/ und lebet also vom Schlamm/ von Würmlein und Fliegen.

Ihr Auffenthalt ist gerne an tieffen Oertern der Ströme/ sonderlich der Oder/ wiewohl sie auch bisweilen austritt. In Sachsen fängt man sie in der Elbe/ ingleichen an der Saale.

Diejeni-

Diejenigen Barben die im steinigten und reinen Strömen gefangen werden / sind wohlgeschmackt / leicht daulicht / und gut safftig / ihr Fleisch ist schön weiß und zart / den Kopff hält man vor das delicateste Stück / doch sind sie auch ziemlich voller Gräten. Sie werden meistentheils mit einer Säure gekocht. Wenn man die Barben heiß sieden will / ists besser / man schuppe sie vorher / weil die Haut / so gleichsam sein Speck ist / besser daran bleibt / die sonst / wenn sie mit den Schuppen gesotten wird / nicht so gut ist.

Die Barben sind Raub-Fische / fressen auch Kraut / wann sie es haben können / und verschonen ihres eigenen Geschlechts nicht / sondern verschlingen / was sie nur übermeistern können.

In Flüssen / wo man waten kan / werden die Barben unter den grossen Steinen und in den hohlen Ufern mit Händen erhascht / auch mit denen in Honig eingelegten Egeln oder Regen-Würmern an die Angel gefangen. Im Winter sollen sie in ihren Höhlen stecken bleiben / und sich wenig sehen lassen / weil sie die Kälte nicht vertragen können. Die Egeln setzen gerne an sie / die sie an den Steinen und Baum-Wurtzeln mit Gewalt abstreiffen. Wo es Engeringe / grosse weisse Würmlein gibt und man dieselben an die Angel nimmt / werden sie desto leichter gefangen.

Sie halten ihre Streich- und Laich-Zeit mit andern gemein / sonderlich gegen den Ausgang des Mertzes.

Im April / Majo und Junio / werden sie am verdauligsten und gesundesten gehalten / hingegen

in den andern Monaten / sonderlich im Julio sollen sie eine gewisse Kranckheit an sich haben / die ihr Fleisch verderbet / und den Menschen schädlich ist.

Im September / und wenn es gegen Michaelis hin kommt / bekommen sie inwendig Zwirn / wie die Krebse.

Man hält dafür / daß sie / so lange sie leben / nur drey mahl laichen / und die übrige Zeit unfruchtbar bleiben. Ein sehr gutes Koder / um die zu fangen / ist / wenn man aus faulen Schaaf-Kässe / schönen Krieß-Mehl und Honig so untereinander zerlassen / lange Wulgern macht / und sie durch Lor-Oel ziehet / so gehen sie gerne auf den damit angeköderten Angel loß.

Num. V.

Von den Bleyen.

Blaja.

DIe Bleye gleichen den Brassen / sind aber kleiner / und dünner / oder flacher am Leibe. Der Kopf ist klein / die Schuppen rund / dünne und weißlicht / die obersten Floß-Federn dunckel / der Rucken schwärtzlicht / der Bauch hingegen weiß / und das gantze Fleisch / sonderlich der Schwantz voller Gräten.

Es werden viel dieser Fische in der schwartzen Elster gefangen / ihr Fleisch ist süß / und weiß / und schicken sich insonderheit gut zu braten. Dem Geschmack kommen sie fast den Barben gleich.

Im Winter fängt man die fettesten von diesen Fischen unter dem Eys. Sie halten sich zwar auch

in

in Strömen auf / sie tretten aber lieber in die tieffen Oerter der Land-Seen / und im May / wann sie laichen / an das Ufer.

Num. VI.

Von den Elritzen.

Phoxinus levis.

DIe Elritzen sind kleine Fische / noch kleiner / als Schmerlen / und schwartz getüpffelt; sie sollen sehr fruchtbar seyn / und alle vier Wochen einmal laichen. Sie sind gerne in den Bächlein / da sich die Grundeln aufhalten / allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen / und auf dem Grunde selten finden / sondern in sandigen Oertern der Flüsse / und Mitten / oder oben auf den Wassern / und pflegt man sie in kleinen Körben und Reussen zu fangen.

Man findet diese Art Fische an unterschiedenen Orten im Ertz-Gebürge in dem Voigtlande / und andern Orten mehr. Wann man sie zur Speise gebrauchen will / so werden sie gemeiniglich mit einer Butter-Brüh zugerichtet / und zu gantzen Bissen verzehret / ja gar mit Löffeln genossen.

Num. VII.

Von den Forellen.

Trutta.

DIe Forellen sind ein herrlicher und delicater Fisch / der gerne in harten und hellen Wassern stehet /

stehet / in welchen Sand und Kiesel-Steine sind. Sie sind unterschiedener Gattungen.

Die Wald-Forellen sind schwartz / die Teich-Forellen gelbe / die Lachs-Forellen gar gelblicht / manche gläntzen mit Gold-artigen Spiegeln Auratæ genannt.

Sie fressen / was sie bezwingen können / allerley Fischlein / Frösche / und Eydexen. Wann sie in den Teichen lange aufbehalten werden / bekommen sie eine ziemliche Grösse / und wachsen auch folgbar in dem Preiß.

Es hat sich auch bisweilen zugetragen / daß in alten verbrochenen Wasser-nothigen Streck-Teichen / sonderlich vornen am Mund-Loch / überaus fette und starcke Forellen erwachsen. Sie sind mittelmäßiger Grösse / jedoch geschiehet es bisweilen / daß sie zu vier bis fünff Pfund starck werden. Sie haben ein härtliches und gesundes Fleisch. Wann man sie zur Speise geniessen will / werden sie meistens trocken gesotten / und mit Eßig genommen.

Wann die Forellen laichen / kan man sie mit den Händen haschen. Wann im Sommer die Sonne um den Mittag heiß scheinet / so sind sie gerne mitten im Strom / wo das Wasser am stärcksten rinnet / und sind alsdann / wie auch zu der Zeit / wenns regnet / leicht zu fangen. Sie springen öffters mit sonderbarer Geschwindigkeit über hohe Wasser-Fälle.

Einige rathen / wann man Forellen fangen wollte / so sollte man das Köder mit Liebstöckel-Safft bestreichen / der Liebstöckel aber müste erst im Wasser gesotten / und der Safft davon ausgedruckt

seyn /

seyn / so werden sie gerne anbeissen. Ob zwar die Forellen gegen den Herbst zu streichen / so streichen sie doch auch im Frühling / und manchmal gar zeitlich / bald nach Weyhnachten. Sie können nicht leicht erhalten werden / ausser an Orten / wo man hell-fliessende Wasser hinein leiten kan.

Wenn ein Bach zu Forellen gut ist / und solche doch nicht gibt / weil die grossen Wasser dieselben mit ihrem Anlauffen hinweg führen / so muß man alsdann in dergleichen Bäche tieffe Gruben machen / und solche mit grossen Steinen bedecken / daß sie sich dahinter verbergen können / auch hinter die Steine einen starcken Zaun stecken / damit sie nicht durchfahren. Wenn das Gewässer vergangen / so thun sie sich unter den Steinen hervor in den Bach / und gewohnen darinnen / wie die Grundel.

In den Schlesischen Natur- und Kunst-Geschichten / wird in dem Monat Februario 1718. pag. 689. von einer raren Forelle Erwehnung gethan / die in der Mulda gefangen worden / und als eine Rarität an Ihro Kayserliche Majestät nacher Wien versendet worden. Auf dem Kopf hatte sie einen halben Mond / Bogen und Pfeile gehabt / nächst am Ende des Schweiffes einen rechten Zeddul / worauf folgende Buchstaben gantz deutlich gestanden: I. V. I. I. V. I. L. I. I. K. deren Auslegung ist auf folgende Art: Iustus Vivit Israëlita, Injustos Vincit Inimicos Lunatos Imperii Iesu Karolus, das ist zu Teutsch: Der gerechte Israeliter Karolus lebet / er überwindet die ungerechten Mondischen Feinde des Reiches JEsu. Wie der Fisch todt gewesen / haben sich diese

Buch-

Buchstaben ein wenig verändert. Es wär sonst dieser Fisch in allem wie eine Forelle gestaltet / mit gewöhnlichen schönen rothen Tüpffelein / und weissen Streiffen versehen.

Num. VIII.

Von den Garaussen.

Charax.

DJeses Fischlein wird von Gesnero Charax genennet / wird selten über eine Spanne lang / und etwann einer stehenden Hand dick. Das ist aber gewiß / wann dieser Fisch so groß wäre / als ein Karpf / so würde er wegen seiner Güte / und gesunden Fleisches halber / denselben / wo nicht übertreffen / jedoch unter die besten gezehlet werden / seine kleine Figur aber macht ihn in etwas unachtbar / wird gesotten und gebraten gelobt / ist schier so breit als lang / dabey ein munterer / hurtiger und lebhaffter Fisch / darum man ihn sehr ungern in die Karpffen-Teiche setzen thut / weil ein kleiner Garaus den allergrösten Karpffen verjagt ; das allerärgste ist / daß er ihnen die Weid durch seine schnelle Geschwindigkeit wegschnappt / und hernach die Teiche / weil sie alle vier Wochen laichen / mit unzehlbarer Brut anfüllet / dadurch die Karpffen beunruhiget werden / zudem / wohin sie einmal einnisten / sehr hart zu vertreiben sind / also daß man grossen Fleiß und Aufsicht haben soll / daß keine Brut davon in die Teiche kommen möge / und geschicht offt / daß die jenigen / so sich nicht gar wol auf die Karpffen-Brut verstehen /

hen / von der Aehnlichkeit der jungen Garaussen betrogen werden / und sie / an statt der Karpffen / mit in die Teiche werffen.

Num. IX.

Von den Giebeln.

Saperda.

DIe Giebeln sind etwas fleischigter auf dem Rücken / auch viel gelber als die Karauschen. Sie wollen einen mosigten und schlammigten Grund haben / darum findet man sie nicht so häuffig in den Strömen / als in kleinen Teichen und Pfulen / in welchen sie sich sehr mehren. Jedoch muß der Grund auch nicht faul seyn / sonst nehmen sie einen gar übeln Geschmack an sich. Ausser dem sind sie an Gütigkeit und lieblichen Geschmack denen Karauschen nicht ungleich. Ja sie werden von einigen denenselben gar vorgezogen.

Num. X.

Von den Gösen.

Capito fluviatilis cœruleus.

DIe Gösen sind breitlich / schuppicht / von Farbe blaulicht / und werden sonst auch von andern Fischern Jäsen genennet. Deren Seiten und der Bauch glängen wie Silber; die Floß-Federn und der Schwantz sind fast gelb-roth. Sie werden selten einer Elen lang / sondern die meisten bleiben darun-

darunter. Die Breite ist vier/ fünff und bisweilen mehr Zoll. Es werden dieselben meistens in Sachsen in der schwartzen Elster gefangen.

Im May-Monat ist ihre Zeit / da sie sehr fett seynd / ihr Fleisch ist süß / und angenehm/ und wenn es gesotten / siehet es gantz gelblicht aus. Man hält die Fische vor gar gesunde Fische/ die eine gute Nahrung geben: Insonderheit sind sie sehr wohl zu braten / so / daß man sie auch nur Brat-Fische zu nennen pflegt: Wann hernach eine gute Brühe von Senff / oder von Cappern / und Wein darüber gemacht wird / so sind sie sehr delicat und annehmlich zu essen.

Der beste Gösen-Fang ist um Ostern herum/ etwann acht Tage vor/ oder darnach. Wann das Wasser groß ist / tretten sie aus den Strömen / und werden auf den Wiesen gefangen / nachdem es bey Zeiten anfängt warm zu werden. Manche Gösen sind wie die stärckesten Karpffen. Sie halten sich alle zusammen / und werffen sich gleichsam in einen Klumpen.

Wo ihr Strich einmal ist / bleiben sie auf denselben Flecke / und wenn man gleich gefischet hat/ und man ist mit dem Garne hinweg / so kan man auch schon wieder welche fangen. Sie tretten gar leicht in die Garn-Säcke.

Num. XI.

Von den Grundeln.

Fundulus.

DIe Grundeln haben ihren Nahmen daher/ daß sie sich gern im Grund der Ströme und Bäche aufhal-

aufhalten; Im Ober-Teutschland werden sie auch Greßen genennet. Sie sind aus der Zahl derjenigen Fischen / so allezeit klein bleiben / sintemahl sie insgemein vier oder fünff Zoll in der Länge haben. Der Mund ist gebartet / die Schuppen an der Seiten sind Silber-färbigt / mit etwas blau versetzt / der Rucken dunckel mit schwartzen Puncten / der Bauch ist weiß / die Floß-Federn an den Kieffen sind röthlich / am Bauch haben sie noch ein paar / am Ende des Bauches und auf dem Rucken stehet nur eine einzele. Der Schwantz endiget sich in zwo Spitzen.

Man hält die Grundeln insgemein vor solche Fische / die eine gute Nahrung geben / und die gar wohl zu verdauen sind / daher die Medici auch solche denen Patienten erlauben.

Im übrigen bleibet die Regel beständig / so wohl bey den Grundeln / als bey den andern Fischen / daß diejenigen / die sich in moderigten Wassern aufhalten / nicht so gesund / als die in hellen und klaren Wassern sind / in der Kuche werden die Grundeln meistentheils trocken gesotten / oder im Mehl und Teich herum gewältzet und hernach so gebacken.

Sie halten sich gerne zusammen / und gehen nicht eintzeln / sondern Hauffen-weise. Sie laichen im Mertz / und ausser dieser Zeit sind sie fast das gantze Jahr gut / leben vom sandigen Grunde / von Egeln / Würmlein / Mooß und andern Wasser-Grase. Es werden deren viel in kleinen Körblein über Nacht / item / mit dem Fisch-Hahmen gefangen. Wenn man im Mertzen mit dem Hahmen am Ufer stehen will / so muß es früh geschehen.

Denn so bald die Sonne im Winter hervor kommt/ und die Wasser erwärmet/ so bald lauffen sie von dem Ufer mitten ins Wasser/ da sind sie alsdann in den Fluß-Wassern nicht wohl zu bekommen. Weil sie gerne in kleinen Bächen sind/ darinnen viel breite Steine liegen/ und darein das Quell-Wasser fällt/ so ergreiffen sie die Kinder mit den Händen. Einige werffen Reiß-Gebünder ins Wasser/ darnach die Grundeln gerne kriechen/ ziehen sie eilend heraus/ und schmeissen sie auf den Rand/ oder man hält bald einen Hamen unter die Bünder/ so fallen sie darein.

Wilst du einen Teich zu Grundeln anlegen/ so nimm Laim von Backöfen/ zerstoß ihn/ siebe ihn durch ein Sieb/ nimm eben so viel Schaaf-Mist/ und menge ihn mit Rinds-Blut in einer Gruben/ und feuchte ihn an/ daß er wohl durcheinander gearbeitet werde/ laß ihn in der Grube acht oder zehen Tag mit trockenem Laim überschüttet also liegen.

Darnach nimm Reissig von Hopffen-Reben/ oder kanst du dieses nicht haben/ von Bircken-Aestlein/ schlage obgemischte Speise in diese Büschelein/ und lege es zwischen zwey Hürten in den Bach oder Teich/ wo das Wasser am allerstillesten rinnet/ so nehren sie sich sehr davon.

Kan man Tauben-Mist haben/ und ihn unter den Schaaf-Mist mengen/ so ist es auch gar gut/ und denen Grundeln zur Speise sehr angenehm seyn wird.

Num.

Num. XII.

Von den Häßlen.

Squalus minor.

DJe Häßlen halten sich gern in frischen Bächen auf / sonderlich / wo sie von kleinen in grössere Wasser und Flüsse eintretten / sind an Gestalt wie ein Nörffling oder Orffen / haben einen Querstrich auf beeden Seiten nach der Länge / sind überaus gute Fische / man mag sie zurichten wie man will; sie haben wenig Gräte / als in dem Ruckgrad / werden gesotten und gebacken / auch gar wohlgeschmack auf der Zunge: Sie haben den Namen daher / weil sie / wie die Hasen geschwind und hurtig sind / so gar auch / wann sie frisch gefangen werden / und man sie in ein Geschirr gethan hat / das oben offen bleibt / sie offtermals aus solchen wieder heraus springen / dahero sie mit einem Deckel wohl zu verwahren sind / und ihnen diese Freyheit bald zu benehmen ist.

Sie laichen mitten im April / zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen / davor man sich fleißig hüten solle / als wie vor Gifft.

Es haben sich viele Autores in Beschreibung dieses Fisches geirret / darinnen sie solche beschuldiget / als wann sie voller Gräte wären / allein bey deren Eröffnung / und so viel bey uns noch gefangen worden / hat sich das gerade Widerspiel / und nicht das geringste davon gefunden.

An etlichen Orten werden sie May-Fisch genennet; sind im Winter gantz mager / auch nicht

gut zu essen um dieselbige Zeit / besonders diejenigen/ welche nicht in flůssenden/ sondern nur in stehenden Wassern sich aufhalten.

Num. XIII.

Von den Hechten.

Lupus, Lucius.

DJe Hechte sind bey jederman ein wohl bekandter Fisch/ deßen weitlåufftige Beschreibung hier unnöthig seyn dörffte. Es ist jederman wissend/ daß sie rechte Wasser-Wölffe sind / dann was die Wölffe unter den Thieren auf dem Lande / das sind die Hechte bey den Fischen in Wassern.

Er frisset aber nicht allein kleine Fische / ohne Unterscheid / sondern auch grosse Karpffen / ja / er schonet sein eigen Geschlecht / oder Kinder nicht. Die Milchner oder Månnlein sind wie unter allen Fischen/ also auch bey den Hechten besser / als die Rogner/ oder Weiblein. Sonst sind sie insgemein das gantze Jahr gut / ausser in der Laich-Zeit/ nach derselben erhohlen sie sich alsobald wieder / und werden fett.

Die alten Haupt-Hechte sind ohne Zweiffel hart vom Fleisch und schwer zu verdauen / aber die mittlern und kleinern haben zwar auch ein hårtliches / doch dabey weisses und verdauliches Fleisch/ welches / wo nicht håuffige / doch gute und dünne Nahrung gibt / daher dieselben bey uns mit unter die gesundesten Strom-Fische gezehlet / und sonderlich

derlich die Graß-Hechte bisweilen auch den Krancken zu essen erlaubt werden.

Die Hechte sind in der Kůchen / und in der Haus-Wirthsschafft überaus wohl zugebrauchen.

Sie lassen sich mit mancherley Brühen sieden/ man kan sie auch in Pasteten schlagen/ Klösser davon machen / man kan sie einsaltzen / räuchern / ingleichen mariniren / und mit Essig und Gewürtze und Lorbeer-Blättern lange Zeit verwahren / in Fäßlein schlagen und sie also vortrefflich nutzen.

Sie werden so wohl in den Strömen und Flůssen/ als auch in den Teichen gefangen. Diejenigen die man in den Teichen findet / sind bisweilen besser / als die Fluß-Hechte/ dann sie haben daselbst bessere Nahrung von dem wohlschmeckenden jungen Karpffen-Laich / davon werden sie gar fett und groß und bisweilen so starck / daß sie ein / zehen/ zwölff / vierzehen / biß sechzehen und noch mehr Pfunde wiegen / und ihre Köpffe / wie die kleinen Kälber-Köpffe sind.

Im Februario sind sie am besten / daher man ihnen zu dieser Zeit vor andern nachstellen soll / am schlechtesten aber sind sie im Mertzen / wann sie laichen. Sie lassen ihren Laich auf den Wiesen. Ihre Laich-Zeit ist nicht ordentlich / sondern sie richten sich / wie viele andere Fische / nach den einfallenden warmen Wetter und geschiehet es in einem Teich manchmahl im Februario / manchmahl im Mertz und noch später / auch wohl zum Ende des Mertzen. Sie haben bisweilen in ihren Mägen drey biß vier Pfündige Karpffen.

In den Köpffen sollen viel Stücke / die zu der Passion des HErrn Christi gehören / zu finden seyn / und ist gewiß / daß / wann eine starcke Einbildung dazu kommt / man unterschiedene Stücke heraus-bringen kan.

Gewiß ist es / daß die Hecht-Zähne in der Medicin überaus wohl zu gebrauchen sind / und so gut als die Krebs-Augen / sie præcipitirn die Säure.

Die Hechte erreichen ein sehr hohes Alter / und meynen einige / daß sie über hundert Jahr alt werden / welches aber nicht so leicht zu beweisen.

Zu verwundern ist / wie sich die Hechte in die Teiche machen / da sie doch niemahls hineingesetzt werden; Man gibt insgemein vor / daß die Endten in den Flüssen die Hechten mit Rogen verschlucken / und hernach diesen Hecht-Laich wieder ausschlucken / wann sich nun etwas davon / weil er noch frisch ist / an dem Grase oder Geröhrigt in den Teichen anleget / wird es aus erfolgenden Sonnen-Schein lebendig gemacht / und also kommen diese ungebettene Gäste zu Zeiten in die Teiche / nehmen aber das jus hospitii gar schlecht in acht.

Wer Teiche hat / darein Fisch-Bäche gehen / und man nicht verwehren kan / daß allerley Bach-Fische hineinkommen / muß man die Brut desto grösser hineinsetzen / und gar kleine Hechtlein / alle in einer Grösse / hinein thun / die die Bach-Brut / welche sonst den Karpffen die Nahrung nimmt / hinweg räumen / und können denen schon erwachsenen Karpffen nicht schaden: Es müssen aber Teiche seyn / die man gantz ablassen kan / denn wenn sich nur ein

Hecht

Hecht darinnen verschlägt / so wird er alle Brut/ was künfftig eingesetzet wird/ hinweg fressen. Nachdem in den Teichen viel kleine Bruth ist / muß man Hechte hinein lassen / sonsten soll man sie in kleine Karpffen-Teiche bringen.

Num. XIV.

Von den Huchen.

Trutta fluviatilis.

DIe Huchen ist auch eine Art von den Forellen / haben an statt der rothen / schwärtzlichte Flecken / werden aber um viel grösser als die gemeinen Fohren/wachsen über eine Elen lang/ im Atter-See/ darinnen sie wohnen/ und von dar in die Eger gehen/ daselbst werden sie zu 29. bis 30. Pfunden öffters gefangen.

Sie haben ihren Strich im Majo und Junio, werden das gantze Jahr durch mit Zug- und Floß-Garnen / auch mit Schnüren gefangen/ ist ein grosser Raub-Fisch.

Jonston nennet ihn Truttam fluviatilem alteram, dessen Rücken ist blau-graulicht/ der Bauch weißlicht / auch mit einem solchen Strich / von dem Obertheil des Leibs an abgetheilt / sie sind groß und klein / gut zu essen / werden in Ober- und Unter-Oesterreich in vielen Flüssen / ob und unter Enns/ auch in der Eger gefangen / und sind so starck / daß wann sie die Fischer erst aus dem Wasser in die Zillen bringen / sie wohl acht haben müssen / daß sie ihn mit ihrem Schweiff nicht treffen / weil sie leicht davon

von aus der Zillen können geschlagen werden. Man fängt sie auch bisweilen mit den Zug-Garnen / offtmals aber mit grossen Angeln / wie auch in der Donau / sonderlich an denen Orten / wo dergleichen Flüsse (darinnen sie wohnen) sich hinein ergiessen.

Sie haben in diesem Fall auch des Lachsen Art an sich / daß sie sich hinauswärts gern aus den grossen Wassern in die kleinen Bäche begeben.

Die Fischer haben ihre gewisse und gesetzte Maas / unter welcher sie keine verkauffen / oder fangen sollen / wie es dann auch in den Fisch-Ordnungen scharff verbotten ist.

Sonsten ist es ein köstlicher Fisch / sättiget aber auch bald / er wird wie die Haussen / in Essig eingemacht / auch eingesaltzen / daß man ihn auf etliche Monat lang erhalten kan / er ist aber / je eher er verzehrt wird / je zärter ; wann er lang aufbehalten wird / wird er zäh und spißig / hat sonst ein mürbes Fleisch / das sich leichtlich bröselt / daher er auch vor einen verdaulichen und gar gesunden Fisch gehalten wird.

Num. XV.

Von den Järtern.

Jerta.

DIe Järter sind auch bald gestaltet / wie die Gösen / doch sind sie schmähler / länglicher / und dünner / sie haben auch kleinerne Schuppen / die Floß-Federn sind blaulich / die Augen gelbe / wie Gold.

Gold. Ihr Fleisch ist sehr fett/ und vom Geschmack sonderbahr / sind sonderlich zu braten gut / und weil sie meistens in der Oder gefangen werden/ so brätet man sie in den nächst herumliegenden Städten/ sonderlich zu Herbst-Zeiten / schlägt sie häuffig ein in die Fässer / und übersendet sie an andere Oerter/ weil sie sich auf diese Weise ziemlich lange halten können/ und ein gutes Essen abgeben.

Num. XVI.

Von den Karauschen.

Coracinus.

DJe Karauschen werden öffters in den Karpffen-Teichen mit gefangen / sie gleichen an der Grösse und Gestalt fast den jungen Karpffen / jedoch sind sie etwas breiter und von Farben weißlichter / haben auch den Rucken mit stärckern Stacheln besetzt. Sie sind ein wohlgeschmacker / zarter Fisch / und wollen sie ihre viele vor noch gesünder halten/ als die Karpffen.

Man glaubet von ihnen / daß sie eine Sorte Fische seyn / so aus der Vermischung mit den Karpffen gezeuget werde. Sie haben ein süsses / zartes Fleisch / aber dabey sehr viel Gräten / sie werden entweder gebraten / oder im Teige herum gewältzet/ und hernach gebacken / gemeiniglich aber mit einer Kümmel-Brühe zugerichtet.

Die Karauschen haben die Laich-Zeit mit andern Fischen im Mertz und April gemein und können in Hecht- oder Forellen-Teichen am besten

genutzet werden. Sie besaamen sich leichtlich: wenn sie laichen/ so liegen sie beysammen.

Es geschiehet öffters/ daß einige/ die sich nicht gar wohl auf die Karpffen-Brut verstehen/ von der Aehnlichkeit der jungen Karauschen/ betrogen werden/ und sie an statt der jungen Karpffen mit in die Teiche werffen. Sie sind auch einiger massen vor Raub-Fische mit zu achten/ und wollen sie einige in den Karpffen-Teichen ungern leiden.

Num. XVII.

Von den Kaul-Perschen.

Perca fluvialis.

DJe Kaul-Persch hat davon seinen Nahmen/ weil er rundlich/ oder nach dem Teutschen Nahmen/ kaulig ist.

Sie halten sich meistentheils in den Strömen auf/ man findet sie aber auch öffters in den Seen. Die meisten sind Fingers lang/ die grossen einer Spanne/ und selten drüber. Der Leib ist gantz mit Schuppen bekleidet/ von Farben gelblich/ mit schwartzen Puncten/ der Bauch aber ist weiß. Die Kaul-Persche hält man noch vor gesünder/ als die andere Persche.

Wenn sie im Winter unter Wegs geführet werden/ so frieren sie gantz steiff/ und scheinen tod zu seyn. Legt man sie aber in kalt Wasser/ so thauen sie wieder auf/ und erhohlen sich also/ daß man sie noch lebendig absieden kan/ sie führen im Kopffe zwey länglichte Steinlein/ im Forme des

Lein-

Lein-Saamens / welche in den Apothecken genu-tzet werden.

Num. XVIII.

Von den Karpffen.

Carpio.

DIe Karpffen sind breite und der äusserlichen Forme nach / den Schleyen gleichende Fische / mit grossen und starcken Schuppen besetzt / am Munde haben sie zwey Knebel-Bärte / der Rucken ist vom Farbe dunckel / die Seiten gelblich / der Bauch weiß.

Man unterscheidet sie erstlich / nach ihrer Wohnung und also hat man Strohm-Karpffen / See-Karpffen / und Teich-Karpffen.

Zum andern / nach der Grösse und Alter / sind es Saamen-Karpffen / welche annoch in ihrem Wachsthum begriffen. Den fœtum annuum nennet man einen jährigen Strich / oder Sätzling.

Darnach kommt der zwey- oder drey-Jährige Strich; Im vierdten Jahr werden sie erst Karpffen / und darnach Haupt- oder Spiegel-Karpffen.

In Sachsen werden schöne und wohl-schmackhaffte Karpffen in der Saale / ingleichen in der schwartzen Elster gefangen / und hält man die Strohm-Karpffen insgemein vor besser / auch schmackhaffter / als die Teich-Karpffen. In der Schnauder / einem Wasser bey Pegau / fängt man auch sehr grosse fette / und alte Karpffen / deren Köpffe bißweilen mit Mooß gantz bedeckt sind.

sind. Nicht weniger sind die Seeburgischen Karpffen berühmt / die in der grossen See / bey Seeburg in der Graffschafft Mannsfeld gefangen werden / als die in dasigen Gegenden weit und breit herum hochgeachtet werden.

Die Karpffen werden auf mancherley Art in der Kuchen zubereitet / entweder trocken / gesotten / oder mit einer Brühe von Speck / und Zwiebeln / oder einer Polnischen Brühe zugerichtet. So wissen sie auch die Juden trefflich zubereiten. Der Kopff wird bey den Karpffen vor das beste Stuck gehalten / das schlechteste hingegen ist der Schwantz / als der gar zu viel Gräten hat. Es werden auch die Karpffen zerflicket / und mancherley Speissen davon zu wege gebracht.

Die Karpffen sind gar eine gesunde Speise / und geben gute Nahrung. Jedoch muß man auch nicht zuviel davon genüssen / sonst vermehren sie gar zu sehr den Schleim im Geblüte / und verursachen nicht allein Verstopffungen / sondern wohl gar ein tägliches Fieber / daher kommt es auch / daß man sie denjenigen / welche zum Stein / oder zur Colica geneigt sind / verbieret.

Diejenigen Karpffen / so in sehr moderigten Seen / und Teichen sitzen / und daher auch einen schlammigten Geschmack an sich nehmen / sind nicht so gesund / als die andern.

Die allerbesten Karpffen sind / welche einen gelben / und harten Bauch haben / einen kurtzen runden Kopff / und schwärtzlicht über dem Leibe sind. Wenn sie aber grosse Bäuche zeigen / und / man sie drauf drücket / Gruben behalten / erkennet

net man sie vor schlecht. Hat man sie aufgerissen/ sind sie an Gedärmen/ Blut-fliessen/ und Wammen zu erkennen/ welches aber gar leicht/ und einem jedweden bekandt ist.

Sie laichen im Junio, und alsdann gehen sie gantz tieff/ und kan man solche schwerlich/ oder wohl gar nicht an dem Angel-Hacken bekommen/ weil sie solcher Zeit wenig fressen/ auch die Köder nicht anbeissen. Sie laichen nicht alle zu einer Zeit/ sondern nachdem sie sich in einem guten Wasser befinden/ dessen Boden leimigt oder grießlicht ist/ nachdem sind sie fruchtbar.

Will man wissen/ ob sie in diesem/ oder jenem Fluß laichen/ so darff man nur gegen Ostern und Pfingsten/ auf ihr Auffspringen Achtung geben/ wenn sie solches nicht thun/ laichen sie gewiß gar nicht/ da man es aber vernimmt/ so laichen sie in vierzehen Tagen hernach.

Einige sagen/ sie haben dreyerley Laich-Zeiten/ erstlich/ wann die Aepffel-Bäume blühen/ darnach um Pfingsten/ alsdann auf Johannis.

Wann man Honig mit Teiche vermischt/ so gehen sie gerne darnach. Man pfleget ihnen auch einen Teig/ oder vier klein gekrümmelt Brod ins Wasser zu werffen/ und sie damit zu körnen/ an den Ort/ da man meynet/ daß sie sich aufhalten/ so gewohnen sie dahin/ alsdann angelt man da/ und fänget sie heraus. Man muß aber tieff sencken/ dann sie gehen auf den Grund.

Einige nehmen die Haut vom Stockfisch/ lassen sie wol sieden/ thun ein wenig Saffran dazu/ und machen es sodann an die Angel. Vor dem

Laichen

Laichen beissen sie nicht wol an/ aber nach dem Laichen viel besser/ denn alsdenn sind sie hungerig. Auch beissen sie gerne an Pfeffer-Kuchen. Des Nachts sind sie mit den Netzen am besten zu fangen/ dann da sehen sie nicht/ wie am Tage. Sie halten sich gern in leimigten/ schlammigten und lettigten Gründen auf/ es muß aber der Boden nicht gar zu niederig seyn/ sonst bekommen sie einen moderigen Geschmack. Man setzt sie bißweilen in die Teiche und einige grosse Schleyen zu ihnen/ daß sie ihnen im Schlamm vorarbeiten/ damit sie hernach gehen können.

Es ist unnöthig die Karpffen in einem Teiche zu speisen/ es gehet mehr auf/ als es Nutzen bringt/ sie gewöhnen sich daran/ und nehmen hernachmals die natürliche Weyde nicht an/ davon sie im Wachsthum mehr gehindert/ als befördert werden. Sie werden auch durch Nacht-Angel/ und dergleichen leichtlich gefangen/ es wäre denn/ daß es mit feistem Koth/ und anderm guten Erdreich oder kurtzem Mist geschehe.

Sonst soll man ihnen nicht Brod/ oder Genäsch geben/ ausser aus Kurtzweile in den Schloß-Gräben/ dann sie werden davon im geringsten nicht zunehmen/ vielmehr schlechter werden/ wenn sie mit Brod verwöhnet sind/ und solches hernach nicht einmahl gar wohl haben können.

Es geschieht bißweilen/ daß die Frösche die Karpffen-Brut wegfressen/ welches man auch findet bey dem Aufschneiden einiger Frösche/ da sie zwey bis drey Karpffen-Brut manchsmahl im Leibe haben.

Num. XIX.

Von den Koppen.

Gobii saxatiles.

DIe Koppen halten sich gerne auf in sandigen und steinigten Bächlein / gehen gerne tief in Grund / und sehen aus wie kleine Zwerglein gegen den Wels / sonsten aber demselben wegen des Kopfs nicht gar unähnlich / und wäre zu wünschen / daß er des Wels Grösse auch hätte / indem er besser und gesunder zu geniessen / als jener / besonders würde er wegen Zartheit der Leber / und Güte des Rogens denselben weit übertreffen.

Ist von St. Andreæ an / bis zu seiner Laich-Zeit / die um Ostern anfängt / am besten zu essen; er schmecket gebacken und heiß gesotten sehr wohl / wird in Fisch-Reussen / und auch mit Fisch-Barn oder Hamen gefangen.

Es meldet Gesnerus, daß im Zürcher-See eine andere Art dieser Fische seyn / die kleiner sind / als die in unserm Land / und haben bey den Ohren / wo die offenen Flossen sind / Stacheln / diese kommen aus der See / niemals aber in den Fluß / und welche aus dem Fluß sind / kommen nie in die See / weil sie so gewohnt sind.

Ermeldter Autor füget anbey hinzu / daß es ein Raub-Fisch ist / und einer den andern fresse / wann er ihn nur der Grösse halber überwältigen kan / sie werden auch mit zusammgebundenen Reuß-Büscheln / darein man ihnen Köder einlegt / nach welchen sie begierig schlieffen / gefangen.

Was

Was in den Bächen und frischen Wassern wohnet / übertrifft an der Güte weit diejenigen / als diese / welche in den Seen sich aufhalten / sie sind auch an der Farb weißlichter / und am Geschmack geringer.

Ein anderer Autor gibt ihm dieses Zeugnus / daß er eines zarten und lieblichen Fleisches sey / welches nicht zu verachten ist; seine Augen stehen in dem breiten grossen Kopf mehr über sich gewandt / als andern Fischen / hat zwar keine Zähne / aber seine Lefftzen sind so scharff als Feilen.

Dem Weiblein stehen die Eyer oben auf der Brust aufgeschwollen / und abgetheilet / wie zwey Weiber-Brüste / mit einem schwärtzligten Häutlein überzogen / die werden vor ein Herrn-Essen gehalten / absonderlich auch die Leber / wann sie von der Galle entlediget worden.

Num. XX.

Von Kothbletten.

Leuciscus.

IST ein breites / und den Garaussen fast ähnliches Fischlein / das man insgemein Kothbletten nennet / ist aber zum essen / wegen Weiche des Fleisches und vieler Gräte / nicht annehmlich / auch gar ungeschmack / es fressens auch die Hechte nicht so gern / als andere Fischlein. Wo man aber Hecht- oder Forellen-Teiche hat / sind die Garaussen gantz gut / neben den Kothbletten einzusetzen / weil sie sich wegen der offt wiederholten Laiche / nicht bald aus-

öden / und wegen ihrer Geschwindigkeit / nicht so leichtlich fangen lassen / und dennoch diese Raub-Fische mit häuffiger Nahrung wohl versehen / welche diese annehmliche Speise auch mit sonderbarer Lust / und gutem Wachsthum verzehren / doch müssen die Garaussen ein Jahr vorhero allein in dem Teiche stehen / und ihre Raub-Fische zu ihnen eingesetzt werden.

Num. XXI.

Von den Krebsen.

WEilen gar zu vielerley Arten der Krebse vorhanden / welche theils im Meer / theils in andern weit-entlegenen Orten sich befinden / und aber von unsern bekandten Fluß- und Bach-Krebsen ein und andere Nothwendigkeiten zu berichten sind / als wollen wir dieselben auch für dißmal vor die Hand nehmen / und derselben zweyerley Geschlechte / als Roth-schärler und Stein-Krebse (deren die ersten im Sieden schön-roth und schwartz-röthlich / die andern aber bleich / und weißlicht bleiben / betrachten.

Der Unterschied der Krebse bestehet eigentlich in der Grösse / deren einige groß / die andern mittelmäßig / die dritten klein sind: Die mittelmäßigen behalten den Preiß / indem das Fleisch der grossen hart / die kleinen aber allzu mühsam zu essen sind / weil nicht viel daran ist. Sie werden so wohl in Strömen und Bächen / als Flüssen und Teichen gefangen. Es gibt deren allenthalben gar viel / nicht allein in Ober- und Nieder-Sachsen / absonderlich

um die Gegenden / wo Flüsse und Ströme vorhanden / als auch in Francken und Schwaben / jedoch sind die Bach-Krebse / denen Strom-Krebsen / wegen der Farbe im Sieden (wie oben schon berichtet worden) vorzuziehen.

Die jenigen Krebse / welche dünne Häutlein haben / werden vor die delicatesten gehalten / die sich nur geschälet.

Man hält davor / daß die Krebse dem Temperament nach kalt und feucht / und daher etwas hart zu verdauen seyn / wann sie aber einen gesunden Magen antreffen / und wohl verdauet werden / geben sie starcke Nahrung.

Man glaubet / daß sie den Lungen- und Nieren-süchtigen dienen / den schwachen Augen aber schädlich seyn.

Zwischen den Krebsen und Schweinen soll eine natürliche Wiederwärtigkeit seyn: In der Marck Brandenburg ist der Krebs-Fang sehr groß / aber die Fuhrleute müssen des Nachts ihre Wägen bewachen / damit nicht etwan ein Schwein unter dem Wagen mit durchlauffe / dann wo sich das zutrüge / würde man den andern Tag alle Krebse unter dem Wagen todt finden.

In der Haushaltung sind die Krebse auf allerhand zu nutzen und zur Speise sehr wohl zu gebrauchen: Es werden die Schwäntze / wenn sie abgesotten worden / zu Suppen / zu Pasteten / und andern dergleichen Speisen gebraucht / es werden auch unterschiedliche Knötlein (oder Klösse) daraus gemacht / wann sie klein gehackt / und mit mancherley Ingredientien / als Semmel / Eyern / Milch / und

Gewürtz

Gewürtz versehen worden/ gebrauchet.

Es ist bekandt/ daß sie von dem Monat May an bis auf den September am besten/ und wohl am schmackhafftesten sind.

Einige stehen in den Gedancken/ daß sie zur Zeit des zunehmenden Monds am völlesten wären/ hingegen bey dem abnehmenden Mond wieder abzunehmen/ anfiengen: Es haben unterschiedliche gelehrte Physici und erfahrne Hauswirthe unserer Zeiten die besondere Erfahrungen hierinnen angestellet/ und in acht genommen/ daß solches Vorgeben ungegründet und nichtig sey.

Man hat wahrgenommen/ daß die Krebse einen bessern Geschmack haben/ wenn sie sich an solchen Ufern aufhalten/ wo viel Calmus zu wachsen pflegt/ sie sollen besser schmecken/ als die ordinairen/ und auch gesünder seyn.

Wann man sie etliche Tage vorher/ ehe man sie speisen will/ mit Milch und Raam einsprenget/ so sollen sie viel schmackhaffter und auch voller werden.

Es sind die Krebse unter den Fischen vor Raub-Thiere mit zu achten; doch müssen sie auch öffters/ absonderlich wann sie weiche Schaalen haben/ der Fische Beute seyn: Sie greiffen offt einander selbsten an/ und machen sich die starcken über die schwächern.

Wann ein todtes Aas in einen Strom geworffen wird/ so pflegen die Krebse häuffig hinzu zu kriechen/ ja es haben manche Leut/ wann sie am Ufer ein Aas erblicket/ und mit Krebsen gantz angefüllet gesehen/ einen Eckel und Abscheu bekommen/ daß sie

lange Zeit keinen Krebs essen können/bis sie es wieder vergessen haben.

Man hält davor / daß die Krebse des Nachts aus den Bächen und Wassern austretten / und in dem Grase / auch am Ufer ihre Weide suchen / nicht weniger Grillen / Heuschrecken / und dergleichen fressen. Die Frösche und Schnecken sind ihre liebste Speise.

Das verwundersamste ist/ daß/wann ihnen eine Schäre abgezwickt / gebissen / oder abgebrochen wird / mit der Zeit wieder eine andere aufs neue wächst.

Sie gehen eben so schnell zurück / als für sich / im schwimmen und kriechen.

Die Männlein haben zur Zeit/ wann die Weiblein Eyer haben / zu Anfang ihres Hälsleins kleine weisse Aederlein / welche man bey dem Weiblein nicht findet.

Will man Krebse in stehenden Seen oder Teichen versetzen / so muß man zur Zeit/ da sie Eyer haben / etliche schöne in einen ziemlich weit-geflochtenen Korb thun / und in das Wasser setzen / es muß aber kein harter und sumpffichter Grund seyn / und müssen Löcher oder Bäume am Ufer / oder grosse Steine darinnen haben / so kriechen die Jungen aus dem Korb/ und vermehren sich darinnen. Wo aber der See groß ist / muß man sie an etlichen Orten also versetzen : Man kan die an Stöcken gebundenen Körbe nach drey oder vier Wochen wieder heraus nehmen.

Wo Dämme und Mühl-Wehren sind / soll man die Krebse nicht einsetzen.

Viele

Viele wollen auch/ man solle keine Krebse in die Teiche setzen / denn sie graben Löcher in die Dämme/ davon sie leichtlich rinnend werden / dazu treiben sie die jungen Karpffen aus der Weyde / und wann sie eine Brut in den Löchern bekommen/ so fressen sie dieselbe nach und nach hinweg.

In den Krebsen findet man Steine / die oben am Kopffe / oder vielmehr am Magen sitzen / und gantz fälschlich Augen genennet werden. Sie sind nicht allezeit in den Krebsen / zum wenigsten in keiner empfindlichen Grösse/ anzutreffen / sondern nur/ wann sie in der Mause sind / das ist / wann sie die alte Schaale abwerffen / und eine neue wieder bekommen.

Helmontius erweiset in seinem Tractat vom Stein dem Menschen c. 7. §. 37. Oper. German. p. 483. 484. aus vielfältiger Zerschneidung und genauer Besichtigung der Krebse/ daß der Magen bey diesen Thieren/ wann sie in der Mause seyn/ von aussen mit einem neuen Häutlein überzogen werde/ zwischen welchem / und dem alten Magen sich ein gewisser Milch-Safft befinde / welcher nach und nach auswendig / an dem bucklichten Theil der Kugel des Magens / nemlich an der Seite / wo er den alten Magen anrühret und überziehet / an beyden Seiten ausgehöhlet / und alsbald zusammen gezogen / und also zu Stein werde / da mittler Zeit / und auch einige Zeit darauf der Krebs nichts esse: Hierauf werde auch der alte Magen in eine Nahrungs-Safft verzehret / an dessen statt der neue Magen trette. Endlich aber gereicht der übrige Theil der Milch dem Krebs zu seiner Nahrung / ja / zuletzt wur-

wurden beyde Steine allmählig wieder aufgelöset/ und habe der Krebs seine Nahrung hiervon/ daß also derselbige bey 27. Tage lang so wohl von seinem verzehrten Magen/ als auch von den aufgelößten Steinen habe.

Die Krebs-Steine hat man zu einem grossen Gebrauch in der Medicin gezogen/ am allermeisten seit den Zeiten Paracelsi, als welcher mehr/ als eine bloß absorbirende Krafft in selbigen gesucht.

Einige Medici wollen diesen Steinen ein gleichmäßige Krafft zuschreiben/ als sonst dem Bezoar selbst.

Dieses so häuffigen Gebrauchs wegen/ Krafft dessen die Krebs-Steine nunmehro eines der allgemeinsten Haus-Mittel seyn/ wird deren eine grosse Menge herbey gebracht/ und werden gantze Fässer voll nebst andern Kauffmanns-Waaren ins Land geführt.

Den allermeisten Vorrath hiervon verschaffet Pohlen/ Moscau/ und die Marck-Brandenburg/ als woselbst sich in den Flüssen/ und andern Gewässern/ die Krebse in unsäglicher Menge fortzeugen/ aus denen zur Mause-Zeit die Steine aufgesammlet/ und in Fässern und Säcken viel hundert Pfund an die Kauff-Leute und Materialisten verhandelt werden. Wie dann der Herr Sachs von Levenheim in seiner Gammarologia l. 1. c. 18. p. 325. erzehlet/ daß zu seiner Zeit einst ein gantzer Wagen voll Krebs-Steine aus Pohlen/ nach Breßlau gebracht worden/ wovon die Apothecker viel hundert Pfund erkaufft hatten. Doch fehlt es andern Ländern auch nicht an diesem Vorrath/ wie dann in-

sonder-

sonderheit Hungarn eine grosse Menge Krebse zeuget / daß auch deren viel Wägen voll / zuweilen auf einmal über dreyßig nur nacher Wien gesendet worden.

Num. XXII.

Von dem Krebs-Fang.

ES ist der Krebse Gewonheit / daß sie offtermals in die Reussen tretten / worinnen sie hernach pflegen gefangen zu werden / zumal wann sie gute Köder darinnen spühren.

Ein solcher Köder ist / wann man das Gedärm von den Fischen in einer Pfanne röstet / und solches nachgehends in die Reussen thut / oder kleine Fischlein / die mit Honig bestrichen sind / in dieselbigen hänget.

Es schleichen auch die Krebse überaus gern nach den Fröschen / dahero pflegen einige etliche Stäblein in das Wasser zu stecken / in welchem sich viel Krebse aufhalten / und binden einige Frösch-Häute / oder andere Theile von den Fröschen an selbige / in einigen Stunden kommen sie mit Fisch-Hamen herzu / an diejenigen Oerter / wo sie die Stäblein hinein gesteckt / und bekommen alsdann eine grosse Parthie Krebse.

Ob zwar in allen Fisch-Ordnungen ernstlich anbefohlen wird / daß man die kleinen Krebse / die etwan nur eines kleinen Fingers lang sind / ingleichen diejenigen / so Eyer haben / nicht wegzufangen / so ist doch zu beklagen / daß allenthalben gar schlecht darüber gehalten wird / sondern daß man meistentheils

theils die Krebse nur hinweg nimmt / wo und wie man sie erlangen kan.

An einigen Orten fängt man die Krebse in den seichten Bächen auf folgende Weise: Die Breite des Baches wird mit dicht aneinander gestossenen Reussen besetzt / die von einer Seite zur andern reichen / wiewol auch etliche nur zwey oder drey Reussen mit der Mitte nehmen.

Die andern gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher / und rütteln und bewegen damit alle im Grund liegende Steine / stühren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit sich nun die Krebse dieser Unruhen entschlagen möchten / so gehen sie aus ihren Hölen hervor / fallen aber darauf in die eingelegten Reussen / und werden öffters auf solche Art gefangen.

Einige haben auch folgende Invention Krebse zu fangen: Sie stricken um einen eisernen Reiff / der etwann in der Grösse eines zinnernen Tellers ist / ein klein Gärnlein mit einem kleinen Säcklein / binden in der Mitten einen lebendigen Frosch an / hängen es im Bach / wo man etwann vermuthet / daß sich viel Krebse aufhalten / und wenn man nun meynet / daß darinnen eine Parthie in den Garn-Sack gekommen / so ziehen sie es heraus / und wiederholen solches zu unterschiedenen malen.

Die gemeinste und beste Art sie zu fangen ist / daß man sie mit Händen aus ihren Löchern / wo sie sich am meisten aufhalten / heraus hasche; Es ist dieses eine Arbeit für die Jungen und andere arme Leute / die aus Noth und Hoffnung zum Gewinn / nicht achten / daß sie von den Krebsen in die Hände gezwicket werden.

Der

Der curieuse Künstler so Anno 1719. in Nürnberg heraus gekommen / lehret eine seltsame Art Krebse zu zeugen. Er sagt man solte einen Widder den Kopff abhauen / und ihn alsbald warm und blutig ins Wasser auf grüne weidene Zweige stecken / wie sie die Körbmacher zugebrauchen pflegen / so würden durch diese Verfaulung Krebse generiret werden. Es müsse dieses vornemlich in den May-Monat geschehen / und müsten die Zweige etwas hoch ins Wasser gesetzt seyn / oder über das Wasser reichen / damit die Sonne ihre Strahlen darauf werffen könne. Denn aus Wärme und aus Feuchtigkeit entstünden dergleichen seltsame Veränderungen.

Ob es nun gewiß genug / daß durch Wärme und Feuchtigkeit / der Laich- und Saamen sowohl bey Thieren / als Kräutern (wie wir oben schon erwiesen) lebendig gemacht wird / so braucht es doch eine sehr grosse Untersuchung / ob dieses Experiment mit dem Widder-Kopff / daraus Krebse sollten gezeuget werden / in der Erfahrung zutreffe: und wann auch dieses geschehe / ist eher zuvermuthen / daß der Laich von denen Krebsen durch das Wasser auf die Weiden-Aeste gebracht / und von der warmen Sonnen darnach folgends ausgebrütet würde / als daß die Krebse aus dem Widder-Kopff ihren Ursprung herleiten sollten.

Es geschiehet zum öfftern / daß die Krebse in den gar heissen Sommern / wenn sehr trockene Jahr sind / in ihren Löchern crepiren / und umkommen / weil sich das Wasser aus den Ufern wegbegiebet / und sie nicht allezeit den Strom des Was-

sers zufolgen pflegen / und sind in den heissen und dürren Sommern / die vor einigen Jahren gewesen / viel tausend Schock Krebse umgekommen.

Num. XXIII.

Noch andere Künste Krebse zu fangen / welche *probat* erfunden worden.

NImm einen Frosch und zeuch ihm die Haut ab / oder nimm schlecht Rind-Fleisch also rohe / nimm Holtz und spalte das auf / und stecke das Fleisch darein / wo du ein Ufer weist / da Krebse seynd / da stecke es davor / und verbirge dich: So gehen die Krebse aus ihren Löchern / und hängen sich gar schwartz dran. Darnach must du einen kleinen Schöpff-Hahmen haben / und halt den unter das Fleisch und schlage mit einem Stecken an das Holtz / daran der Köder gesteckt ist: So fällt es gar schwartz in den Hahmen / so du das Stecklein beginnest anzurühren.

Item nimm einen neuen Topff koche darinn Hirsch mit Milch / saltz ihn nicht / laß den Hirsch am Topff um und um anbrennen / thue den übrigen Hirsch heraus / laß das angebrante nur allein darinnen / sencke den Topff an einen Strick ins Wasser darinnen viel Krebse seynd / laß ihn eine gute Zeit liegen. Darnach nimm einen Fisch-Hahmen / und umzeuch den Topff damit / und zieh ihn also mit heraus. Oder mach ein Netzlein um den Topff und senck es also mit dem Topff ins Wasser / daß sichs unten ausbreite und muß sich im Aufziehen wieder wie ein Beutel zusammen ziehen.

Item /

Item / nimm Schaaf- und Schöpsen-Fleisch gebraten und ein wenig mit verbrant / schneid es in kleine Stücklein / spalte ein oder etliche kleine Stäblein weit auf / und stecke das Fleisch hinein / rucke es wohl hinauf / und legs also ins Wasser / daß das oben nicht tief im Wasser liegt / so kommen den die Krebse und hengen sich ans Fleisch und fressen.

Da nehme man dann ein Stücklein von einem alten Hahmen / und hebe das Stäblein mit dem Fleisch ein wenig auf (so halten sich die Krebse fest dran und wollens nicht loß lassen) und stecke unter den kleinen Hahmen hinein / unter die Krebse / daß die Krebse darein fallen / wenn man aufhebet / und sie vom Fleisch herunterfahen. Solcher Stäblein mag man viel nacheinander in einer Reihe legen / acht biß zehen / daß man immer von einem zum andern gehet / und die Krebse in den Hamen fallen läst.

Will man die Krebse lang beym Leben erhalten / so lege man sie fein gemächlich in einem mit Wasser wohl ausgespühlten Zuber / giesse Bier auf sie und setze sie im Zuber in einen Keller / so bleiben sie fein fleischig / und sterben nicht leichtlich / man kan sie acht oder vierzehen Tag / auch drey Wochen also erhalten / doch muß man unterweilen Bier über sie hersprengen. Aber Wasser muß man an sie nicht giessen / sonst sterben sie alle in einer Nacht.

Ferner / wann man sie lang erhalten will / gibt man ihnen Brenn-Nessel / sonderlich junge / oder Laub von Bäumen / oder giesset Bier / oder Milch-Ram auf sie / müssen aber davon alle Tage abgewaschen seyn / damit der Milch-Ram nicht er-

Daß

Daß man auch die Krebse mästen und fett machen kan / ist aus folgenden zu ersehen / welches ich vielmahl mit guten Nutzen empfunden habe.

Nimm feine grosse frische Krebse / die nicht verletzt seyn / weder am Leib noch an den Scheren / spüle sie fein rein ab / und setze sie in einen Zuber / da Wasser innen gewesen ist / in einen kühlen Keller / geuß oder språnge auf dem Abend Milchram über sie her / daß sie überall weiß werden / aber nicht in den Milch-Ram schwimmen / so naschen die Krebse den Ram auf / werden feist und wohlschmeckend / aber folgends muß man sie Abends und Morgends spühlen und nach der Spühlung die Todten heraus lesen / dann wann der Milch-Raum sauer wird / so sterben sie / darnach geust man wieder Milch-Ram darauf.

Oder thue solche in einen Fisch-Halter / gib ihnen allerhand Fische / welche sie nicht allein gerne essen / sondern auch wohlschmeckend davon werden.

Item / wann man in den Behälter / darinnen man Krebse verwahret / nicht gar weiche Möhren / oder gelbe Ruben wirfft / daß sie davon essen / so werden sie schön und fett erhalten.

Wann man die Krebs über Land trägt / so thut man frisches grünes Graß / oder / wie gesagt / Brenn-Nessel in die Körbe; Wann man sie mästen will / muß man fein schöne grosse ausklauben / so unverletzt sind / und sie gar mählich in ein Schaff thun / nicht übereinander hineinwerffen / und in einen Keller setzen / folgendes Tags / in ein gut starck Bier / ein Ey geschlagen / darinnen wohl umgerührt / sie auch wohl damit besprengt / und also in einem verdeckten

deckten Gefässe stehen lassen: Andere besprengen allein das Gefässe/ darein man sie thun will/ also mit dem Bier/ und des Abends besprengen sie es mit Milch-Ram/ daß sie davon weiß werden/ aber doch nicht darinnen schwimmen/ so naschen die Krebs den Raum auf/ werden feist/ und wohlschmäckend davon/ man muß sie aber des Morgends wiederum mit frischen Fluß-Wasser abspühlen/ und hernach die todten oder schwachen matten Krebse davon ausleesen/ das kan man zwey oder drey Wochen mit ihnen also continuiren/ so werden sie sehr wohlgeschmack davon.

Will man sie über Land führen/ so thue man sie in einen feuchten Zuber oder Sack/ und lege frisches grünes Gras auch grosse Brenn-Nessel darauf/ so bleiben sie lebendig.

NB. Wann in denen Wassern/ da Aal und Krebse beysammen sind/ viel Aal gefangen werden/ so werden wenig Krebse gefangen/ dann wann sich die Krebse mausen/ sind sie weich/ und liegen unten auf dem Grunde/ da liegt der Aal auch/ und frißt sie alsdann.

Wann man des Abends im Sommer an den Bächen herum gehet/ worinnen Krebse sind/ und man hat einen brennenden Kiehn oder Stroh in der Hand/ oder auch/ wann es des Nachts donnert und wetterleuchtet/ so lauffen die Krebse häuffig aus der Tieffen heraus/ gegen das Land/ da kan man sie in grosser Menge auflesen/ wiewol solches denen verbottenen Arten mit beyzuzehlen ist.

NB. Die schönsten und besten Krebse findet man/ und werden hergebracht aus dem Eychstädtischen/

tischen; insonderheit sind die Zwiehäutigen / welche bey der so genannten Altmühl und um Berngrieß herum gefangen werden / die allerbesten / von dar sie auch in grosser Menge nacher München / Augspurg / Nürnberg / und andere Orte geführet / und allda mit gutem Nutzen verkaufft werden.

Es sind aber auch diejenigen / so in Francken und in denen Bächen des Ertz-Gebürgs und des Voigtlands / wie auch in der Nieder-Laußnitz / und die Spree herum nicht zu verachten / und sind allda so wolfeil / daß man das Schock schöne Krebse um einen Groschen bekommen kan / und finden sich auch daselbst / gleichwie an andern Orten / viele Auffkauffer / die solche nachgehends nach Dreßden / Berlin / Leipzig / und andere Städte / verführen / allwo sie / nachdem sie groß sind / wohl zwölff / sechzehen / bis achtzehen Groschen / und noch mehr das Schock gelten.

Es ist schon zur Genüge im vorhergehenden erinnert worden / daß in denen Monaten / darinnen ein R zu finden ist / die Krebse leer / und hingegen in denenjenigen / wo kein R anzutreffen ist / als in dem Monat Maji, Junii, Julii, Augusti, da sind sie voller Fleisch / und am Geschmack auch besser / als in denen vorermeldten Monaten.

Num. XXIV.

Von dem Lachs.

Esox, Salmo.

Dieses ist ein köstlicher Fisch / starck vom Leibe / schön geschuppt / dessen Rucken ist dunckel Purpur-

Purpur-Farb/ auf den Seiten aber glåntzend/ und mit schwartzen Důpffelein besetzt/ am Bauch weißlicht/ sie hatten sich sonst meistentheils im Meere auf/ jedoch werden sie auch bißweilen in andern starcken und Schiffreichen Flůssen gefangen. In Sachsen fångt man sie in der Elbe/ und bey Bitterfeld in der Mulde/ wo ein Lachs-Fang ist/ sonderlich aber bey Dessau.

Ihre Laich-Zeit wehret långer/ als aller bekandten Fische/ indem sie von Laurentii biß Michaelis streichen und laichen. Das Fleisch der Lachsche wird vor eine besondere Delicatesse gehalten gehalten/ und siehet etwas röthlich aus. Sie werden so wohl im Frůh Jahr/ als auch im Herbst gespeiset.

Die man im Frůh Jahr fångt und speiset/ werden insgemein die Rosen-Lachs genennet/ weil man sie zu der Zeit/ da die Rosen blůhen/ fånget. Sie werden so wohl frisch gespeiset/ als auch im Saltz eingesprenget/ und geråuchert.

Wenn sie/ ehe sie gesotten/ gar zu roh aussehen/ so ist es eine Marque, daß sie in Saltz eingesprenget.

Wenn der Lachs gesotten/ und hernach in Petersilgen/ und in einer saubern Schachtel eingepackt wird/ dauret er lange Zeit frisch und gut.

Das Fleisch am Lachs ist feist/ wohlschmeckend/ den Magen bequem/ und sehr såttigend/ wenn man aber dessen zuviel geneust/ so erweckt es mit seiner Fettigkeit einen Eckel/ darauf zuweilen ein Fieber folget. Es dienet also nicht vor schwache und krånckliche Leute/ weil es hart-dauig/ und bey ihnen

nen leicht Blehungen und dick Geblüte verursacht.

Gegen der Laichzeit bekommen die Lachse viel Kupffer-Flecke / welche die Engelländer mit den Finnen der Schweine vergleichen / und sich von dergleichen Kupffer-Lachsen enthalten.

Indem die Lachse aus dem Meer tretten / so verliehren sie ihren rohen Geschmack / und nachdem sie das süsse Fluß-Wasser einmahl gekostet / kehren sie kaum wieder zuruck ins Meer / sondern laichen zur Herbst-Zeit in den Strömen / welche junge Lachse dann endlich wieder zuruck ins Meer sich begeben / und nachdem sie daselbst erwachsen / von neuen Strom angehen.

Einige halten den Lachs vor einen Raub-Fisch mit: Andere aber bezeugen das Widerspiel / und meynen / es würde in ihren Magen nichts / als ein zäher / gelber Schleim und nie kein Fisch / wie bey anderen Raub-Fischen / gefunden.

Das Weiblein ist gesprengter / und schöner / als das Männlein es ist ihm auch das untere Maul mehr übergebogen / hat grosse Augen und beyderseits zwey Nasen-Löcher nebeneinander. Es ist eines harten Lebens / daß auch das Hertz etliche Stunden / nachdem es aus dem Fisch genommen worden / sich bewegt. Nach Johannis fangen sie an ihre Leibfarbigte Couleur zu verliehren / und werden alsdann weisser / und auch überhaubt geringer.

Es ertheilet Balbinus Miscell. Regn. Bohem. Dec. 1. l. 2. c. 52. aus besonderer Experienz ein gar specielle Beschreibung von dem Striche dieses Fisches in der Elbe und Mulda / daß er sich überhaupt

haubt in die grossen Flüsse / die Elbe und Mulda halte / die kleinern aber verabscheue / so gar / daß man auch in der Eger selten einen fangen könne / ja / daß die Lachse der Elbe / wenn sie an der Muldau kommen / sich zu theilen / und vornemlich die Weiblein in die Mulda zu tretten / die Männlein aber hauptsächlich im Haupt-Fluß / oder in der Elbe / sich auf zu halten pflegten.

Es gedencket auch eben dieser Autor aus einem alten Manuscripto, daß Anno 1432. ein so grosses Heer von Lachsen ankommen / daß sie bey nahe die Elbe nicht beherbergen und ein Fisch dem andern nicht ausweichen können / daher eine grosse Menge Leute mit Aexten herzu gelauffen / und die Fische erschlagen.

Den Vortheil des Lachs-Fanges genüsset auch Schlesien von der Oder / und es sind von langen Jahren her ansehnliche Fängereyen längst der Oder / z. E. bey Beuthen / Glogau / Steinau und so weiter gehalten worden.

Man hat bißweilen auch noch in den ersten Jahren dieses Seculi drey / vier biß fünff hundert Lachse gefangen. Deswegen sind auch von dem Stadt-Magistrat zu Breßlau besondere Verordnungen gemacht worden / insonderheit / daß alle Fischer / und Müller / so unter der Stadt-Jurisdiction gehörig / bey Vermeidung grosser Straffe alle Lachse an den Herrn Raths-Præsidem liefern müssen / von deren jeden / er sey groß oder klein / sie sechs bis acht Groschen empfangen. Selbige müssen alsbald an den hierzu absonderlich bestellten Lachs-Voigt geliefert werden / der sie abthut / und die

Helffte in vier Stücke theilet: in welcher Beschaffenheit sie dem Herrn Præsidi überbracht werden/ der die eine Helffte vor seine eigene Disposition behält / die andere Helffte aber durch den Lachs-Voigt nach einer besondern Consignation an vornehme und Bürger-Persohnen vertheilen läst/ gleichwie halbe und gantze Fische an Standes und regierende Persohnen / die ersten aber an Kayserliche Majestät versendet werden.

Num. XXIV.

Von den Lachs-Fohren.

Truta salmonata.

DJe Lachs-Fohren sind viel grösser / als die Forellen / sintemahl sie bisweilen die Länge einer Elen erreichen / sie sind ebenfalls geflecket / und ihr Fleisch ist schön roth / wie des Lachsens.

Sie halten sich mehr auf in den Land-Seen/ als in Flüssen. Uber dem sind sie viel fetter / als die Forellen / kurtz/ sie sind wie kleine Lachse/ und gleichsam zwischen Forellen und Lachsen in der Mitten. Es sind diese Fische / weil sie wegen ihren vielen Fettes gar leicht einen Eckel erregen können / insgemein denen Febricitanten von denen Medicis verbotten. Es werden die Lachs-Fohren mehrentheils wie die Lachse zubereitet aus dem Saltz gesotten/ und hernachmahls mit Eßig verspeiset.

Sie haben ihren Strich im November und werden von Michaelis bis Weynachten gefangen.

Es

Es sollen selbige nicht so scheckigt seyn / wie die Forellen / der Rücken braun / die obern Flossen mit dem Schweiff blaulicht / und der Bauch mit den untern Flossen weiß und gelblicht. Sie werden an etlichen Orten in frischen / kalten und steinigten Teichen erhalten / und selten über zwey Pfund groß.

Num. XXV.

Von den Lauben.

Lubanum.

DIe Lauben sind fast in der Grösse wie die Rothaugen / aber schmäler und länglichter / sie laichen im Majo und Junio, deren werden im Atter-See / im Strich / zu tausenden auf einen Zug mit Garnen gefangen / es sind zwar deren unterschiedliche Geschlechte / und befinden sich fast in allen grossen und kleinen flüssenden / auch stehenden Wassern / da sie meistentheils Schaar-weiß miteinander zu gehen pflegen / machen denen Leuten / so mit Angeln grössere Fische fangen wollen / grossen Verdruß / indem sie immerdar mit dem Köder spielen / solches offt von der Angel herab zwacken / und also grosse Fische anzubeissen verhindern.

Man sagt / daß sie das Köder von weitem / ob sie schon in tieffen Winckeln stecken / stracks riechen / und demselben nachgehen. Wiewol etliche Autores das Athem-holen und Respiration verneinen / allein ihr Vorgeben hat schlechten Grund / dann wann die Fische nicht respirirten / wie könten sie dann das Wasser / und mit dem Wasser den Geruch des Köders an sich ziehen.

Num. XXVI.

Von den Murenen.

Muræna.

DJe Murenen oder Moränen / sind gewisse See-Fische / werden in unterschiedlichen Seen gefangen / und von mancherley Art:

Erstlich / findet man sie in einer gewissen grossen See in Pommern / die Maduje genannt / ohnweit von dem Pommerischen Städtlein Werben.

An Gestalt sind sie fast dem Lachs gleich / nur daß sie weisser / und nicht bunt-fleckigt seyn / auch mehr und grössere Schuppen / als derselbe / haben.

Sie werden auch eben so gegessen / als wie der Lachs / sind ihm an Geschmack sehr gleich / aber noch delicater / werden auch eben so geräuchert / als wie der Lachs. Wenn man sie essen will / schneidet man sie auch in so schmale Stücklein / welche man roh / oder noch besser / auch auf dem Rost gebraten essen kan.

Dieser See hat eine grosse Tieffe / mehrentheils auf 50. auch wohl auf 300. Klaffter tief / und gefrieret niemals vor Weyhnachten / hernach kan sie ein kleiner Frost mit Eis belegen.

Merckwürdig ist / daß die Fische / so auf der einen Seite dieser See gefangen werden / graulicher seyn / als auf der andern Seite.

Hernach findet man in etlichen Seen eine mittelmäßige Art / welche so groß sind / wie die Lachs-Fohren / oder Forellen / aber gestaltet / wie ein

grosser Häring / und gantz weiß / daß ihnen die Schuppen als Silber scheinen.

Drittens / in etlichen Seen / die noch kleiner / als die vorigen / sind eben so gestaltet / und so groß / als ein Häring / doch fast noch ein wenig grösser / auch sonst eben so weiß / als die mittelmäßigen. Diese werden insonderheit in einer See gefangen / die Pöltze genannt / so im Arnswaldischen Creyße an der Pommerischen Gräntze liegt.

Zum Vierdten / findet man sie in unterschiedenen Seen in der Neumarck / als im Hermsdorffischen See / der grosse Wutzlau genannt / Lochstettschen / und im Dolgenschen / die Lippe genannt.

Am Geschmack sind so wohl die mittelmäßigen als kleineren Arten denen Forellen ähnlich / aber delicater / wobey zu mercken / daß sie insgemein je kleiner / je wohlschmeckender sind / sie haben keine Gräten / ausser dem Rückgrad und Gerippe / so / daß man das Fleisch nur abstreiffen / und sicher essen kan / dann wann dasselbe abgerissen / bleiben alle Gräten und Rippen am Rückgrad feste sitzen.

Man hält sie vor die delicatesten Fische unter allen.

Da sonsten die meisten Fische im Frühling laichen / so laichen die Murenen im spaten Herbst / ohngefähr drey Wochen nach Michaelis, von Simon Judæ bis Martini: Sie laichen nicht bey Tage / sondern in der Nacht / werden alsdann mit einem kleinen Netze / so zwey Fischer treiben / des Nachts gefangen / da man sie denn im Netz mit grosser Lust wie lauter blanck Silber / oder Diamanten schimmern / und sich untereinander winden siehet.

Wenn sie laichen / tretten sie auf die Berge / so mitten im See unter Wasser liegen / daselbsthin folget ihnen der grosse Haupt-Hecht / welcher sich das gantze Jahr von ihnen nähret / nach / und schlucket gewaltig darunter / daß einer zu Zeiten über drey Schock davon in seinem Magen zugleich beherberget: Es werden auch also die Hechte Mandel-weise mit ihnen zugleich gefangen / da man dann / wenn man sie aufschneidet / die Murenen bey ihnen findet.

Setzet man sie aber in den Fisch-Kasten / speyen sie daselbst alle Murenen wieder aus.

Die Zubereitung dieser Fische bestehet grösten Theils darinnen / daß sie schlecht aus Wasser und Saltz gekocht / und wann sie erkaltet / mit Essig genossen werden: Da sich dann befindet / daß ihr Fleisch nicht allein weiß / zart und angenehm / sondern auch einigen auf Forellen ziehenden Geschmack habe / und sie also unter die Lobens-würdige Fische mitgezehlet werden.

Uber das saltzet man sie auch ein / und schläget sie in Fäßlein / als wann es kleine Häringe wären: Einige werden auch geräuchert / aber daran ist nicht viel gesundes.

Num. XXVII.

Von den Näßlingen.

Naslingæ, Capito fluviatilis minor.

DJe Näßling sind an Gestalt den Häßlein nicht ungleich / dieser Fisch ist voller Grät / hat ober der Nasen etliche rauhlichte scharffe Pünctlein / dabey

bey er leichtlich kan erkannt werden; in seinem Bauch hat er ein sehr schwartzes Fell / wie Gesnerus schreibet / daher er von den Fischern ein Schreiber genannt wird / frißt Letten und Laim / und kommt in keinen See / wohnet gern in den mittelmässigen Flüssen.

Wann er im Frühling laichet / gehet er mit sehr grossen Schaaren / daß offt über tausend auf einmal gefangen werden / wie in dem Teya-Fluß zu sehen ist / da nimmt man in acht / wo sich der Fluß ausbreitet / und man allenthalben waten kan / so man also mercket den Strich kommen / wird der Fluß / wo er am seichtesten ist / mit grossen Steinen überlegt / oder mit Netzen übersetzet; wann nun dieser Fisch häuffig anfällt / und weiter nicht kommen kan / werden zuruck auch Netze vorgezogen / die dabey in Vorbereitschafft seyn müssen / und gehen darnach Junges und Altes / Mann und Weib in den Fluß / und fangen sie mit den Händen / weil sie bey dem Kopf leicht zu erhalten / da werden grosse Wasch-Schäffer und Wannen ans Wasser gestellt / darein man sie bringt; sie werden bald abgeschlagen / eröffnet / ausgenommen / eingesaltzt / und aufgedörrt / da man sie vor das Gesind ein halbes Jahr lang / und länger zum essen brauchen kan.

Wohlgeschmacker aber sind sie / wann sie auf einem Rost gebraten / mit Roßmarin / Oel und Essig eingemacht sind / die Gräten werden endlich so weich / daß man sie mit samt dem Fisch essen kan; sie werden grösser als der Häring / und etliche über ein Pfund schwer / die meisten sind fast einer Grösse. Die Fischer aber müssen den Strich fleißig beobach-

 ten /

ten / dann er bald vorbey gehet / und alle Hoffnung zugleich verschwindet / wenn man nur ein wenig zu spate kommt.

Num. XXVIII.

Von den Neunaugen.

Murænula.

DIe Neunaugen sind gar bekandte Fische / sie werden in der Oder gefangen / insgemein sind sie einen Fuß lang / und einem Daum dicke ; Die Elbe aber sonderlich bey Hamburg / gibt es viel grössere / welche daselbst eingebraten / in Eßig gelegt / und zu uns unter dem Titul eingelegter Bricken in Fäßlein übersendet werden.

Man kan sie auch räuchern / und also verschicken.

Die frischen siedet man entweder aus dem Saltze / oder in einer schwartzen Brühe / oder man brätet sie auf dem Rost / welche Zubereitung dann die beste und gesundeste ist / wiewohl man die Fische unter die gesunden gar nicht zehlen darff.

Daher kommt es / daß diejenigen / so einen kalten Magen haben / den Geschmack / der in Eßig eingelegten Neunaugen biß auf den andern oder dritten Tag im Auffstossen verspühren : Hieraus ist nun gar leicht zu schliessen / daß die Neunaugen unverdaulich seyn müssen.

Den Nahmen haben diese Fische von den neun schwartzen Tippeln die sie zu beyden Seiten haben / und fast den Neunaugen ähnlich sind.

Man

Man fångt sie gemeiniglich am Ufer mit Reussen zwischen zwey Zåunen des Nachts / denn sie wollen immer zu dem Ufer / da macht man ihnen Zåune vor / die vorne gegen den Strom weit / und hinten gegen dem Ufer an die Reussen liegen / und spitzig sind / daß sie also zwischen den Zåunen in die Reussen lauffen.

Es gibt auch noch eine kleinere Art Neunaugen / die man etwann in Oesterreich / und an andern Orten fånget.

Sie werden nicht viel långer / als Spannen-lang / und halb so dick / als ein kleiner Finger / sie haben an statt des Ruckgrades eine hohle Nerve / die gantz gerade ohne alle Neben-Aestlein durchgegehet.

Man findet fast weder Magen / noch Eingewerde in ihnen.

Wenn man sie lange behalten will / muß man sie in einen grossen unglassirten Hafen thun / daß sie sich darinnen mögen anhången / Wasser darauf giessen / und mit einen durchlöcherten Deckel zu hüllen / damit sie Lufft schöpffen / und in den Keller setzen.

Num. XXIX.

Von dem Nörfling / oder Orfen. Orfum.

DEr Nörflinge oder Orfen / gibts zweyerley Sorten: Einige haben / wenn sie gekocht sind / ein gelblichtes / andere aber ein weißlichtes Fleisch.

Sie sind an Rücken röthlicht / und am Bauch weißlicht / mit breiten Schuppen bedeckt / sie fressen

Mücken und Fliegen / und werden bißweilen in die Teiche gesetzt zu den Karpffen.

Im Böhmen findet man sonderlich diese Fische/ auch in andern Ländern / aber in Sachsen sind sie rar.

In Augustusburg werden sie in den Chur-Fürstlichen Fisch-Behältern aus Rarität aufbehalten / und mit Kälber-Geschläncke und andern dergleichen gefüttert.

Es ist gar artig zu sehen / wenn der über sie bestellte Fisch-Wärter mit seinem Glöcklein anfängt zu läuten / so kommen alle die Nörflinge zu ihrer Fütterung herzugeschommen.

So sind auch in den Teichen/ und Wasser-Behältnissen des Königlichen / und Chur-Fürstlich Sächsischen Schloß- und Zwinger-Gartens diese Art Fische zu sehen / die daselbst aufbehalten werden.

Num. XXX.

Von den Peißkern.

Piscurra.

DIe Peißker sind Fische einer Spannen lang/ aber gebartet wie die Schmerlen / und haben so viel Floß-Federn/ als die Grundeln.

Der Rucken ist Asch-färbig mit vielen Puncten / und Quer-Strichen überzogen / auf beyden Seiten erscheinet längsthin ein weißliche/ und denckel rothe Linie.

Der Bauch ist weiß / mit gelben Tippeln und Flecken eingesprengt.

Wann

Wann man sie in ein Glas setzet / und nur schlecht Wasser darauf geust / so sollen sie ohne andere Speise drey gantzer Monate leben können / aber es muß alle Tag frisch Wasser darauf gegossen werden.

Sie halten sich mehrentheils in schleimmigten Wassern und Sumpffen auf / und bekommt man deren viel in der Marck-Brandenburg / ingleichen in der Nieder-Laußnitz / um die Spree / und um die Gegenden der schwartzen Elster herum.

Die Fischer werffen sie alle zusammen / erstlich in ein Faß / streuen Saltz auf sie / daß sie sich vom Schleim säubern und reinigen / und da ist dann eine Lust zu sehen / wie sie sich untereinander schlingen / und winden.

Sie nehmen auch einen frischen birckenen Besen / und fahren wohl unter ihnen herum / daß sie sauber abgeputzt werden.

Nachgehends spühlen sie solche mit reinem Wasser wieder ab / und richten sie zu mit einer schwartzen Brühe mit Zwiebeln / sauer gemacht / da sie sich alsdann gantz wohl speisen lassen.

Die andern / die es zu bezahlen haben / können eine schwartz Brühe mit Wein / Nelcken und Citronen / wie man den Polnischen Karpffen zu verfertigen pflegt / drüber anrichten.

Man kan auch die Peißker in Fäßlein / wie die Neunaugen / einlegen / in Eßig mit Lorbeer-Blättern / Roßmarin / Gewürtze / und dergleichen / da sie sich dann nachgehends lang auf die Art conserviren / und gar wohl gebrauchen lassen.

Num.

Num. XXXI.

Von dem Perl-Fisch.

Alburnus.

DJeser Fisch befindet sich im Atter-See / wird insgemein auch der edle Weiß-Fisch genennet/ ist das gantze Jahr nichts davon zusehen / allein im Majo wird er mit dem kleinen Garnen/ und in den höltzernen Reussen gefangen.

Jst ein Fisch/ der zu Zeiten zwey / drey und bißweilen auch vier Spannen lang wächset / hat zimliche Schuppen und ist ein dicker Fisch / mit einem kurtzen gedruckten Kopff/ schier wie ein Karpff.

Das Männlein ist im Majo am Kopff / Rucken / und über den gantzen Leib voller weissen harten Düpfelein / wie die Perlen / daher sie ihn auch den Perl-Fisch nennen / die vergehen aber nach dem Strich wieder.

Das Weiblein hat Düpfelein/ der Rucken ist blaulicht / dunckel-Aschenfarb / und der Bauch roth-weißlicht / hat oben eine Floß/ und unten drey gedoppelte / die Augen sind schwartz mit einem gelben Umkreiß eingefasset ; die Nas des Fisches ist vier spännig / im Majo fängt man im Atter-See dreyßig und viertzig auf einen Zug / soll ein herrliches und delicates Essen seyn.

Num. XXXII.

Von dem Perschen oder Persig. Perca.

DJe Persche sind gar bekandte aber doch delicate Fische/ die Theils in den Strömen/ Theils in den Teichen mit gefangen werden.

Sie haben ein weises und zartes Fleisch/ welches etwas härtlich ist.

Es schickt sich also sehr wohl / daß man sie in Eßig/wie einige andere Fische mit einlegen kan.

Man hält sie vor gesunde Fische/ daher sie auch denen Sechs-Wöchnerinnen zur Speise erlaubet werden.

Man siedet sie entweder trocken / oder richtet sie/ wie den Köchen am besten bekandt ist/ mit mancherley Brühen zu.

Sie haben aber auch einen gar grossen/ aber klein-körnigen/ doch guten und zum essen bequemen Rogen.

Es gibt Persche von der grössern und kleinern Gattung.

Einige sind fast einer Elen lang/ uud wie die mittelmäßigen Karpffen.

Auf dem Rucken führen sie sehr scharffe Stacheln: Wann sie jemand damit verwundet/ heilet solches sehr ungern.

Sie werden mit unter die Raub-Fische gezehlet/ und fressen nicht allein allerhand Fische / sondern auch Krebse die weich-schäligt sind.

Aus-

Auswärts gegen dem Mertz/ oder April fangen sie an zu laichen und sind diejenigen Fische mit/ die sich bald und häuffig vermehren.

Sie beissen gern an die Angeln/ wenn man Weiß-Fischlein/ oder ein wenig von gesottenen Krebsen daran thut.

Im Winter kan man auch/ die im Honig eingemachten Regen-Würmer nehmen.

Bey den Angel-Hacken muß man die Schnur nächst am Hacken mit Bley belegen/ sonst beissen sie die Schnur leichtlich ab.

Wegen ihrer Rauberey/ werden sie nicht leichtlich in die Teiche zu den andern Fischen gethan.

Sie verzehren andere/ und werden auch hingegen von den Hechten wieder verschluckt/ gegen die/ sie sich so gut/ als möglich/ mit ihren Stacheln wehren/ die sie in die Höhe strecken/ daß sie sich nicht so leicht an sie machen.

Sie werden auch mit Netzen/ Reussen/ Garn-Säcken und Stell-Wathen/ wie die andern gefangen.

Num. XXXIII.

Von dem Perßling oder Wärfisch.

Gobio fluviatilis.

DIeser Fisch wird von Ausonio nicht unbillich Deliciæ mensarum benahmset/ weil er der gesundesten und edlesten Fischen einer ist/ die in den Wassern gefunden werden.

Er ist ein Raub-Fisch von zweyerley Arten/ grösser und kleiner/ fressen nicht allein allerhand Fische/ sondern auch Krebse/ wann sie in gewisser Zeit an den Schalen weich werden/ und solche abschürffen.

Die ersten dieser Art werden Wärfische/ die kleinern aber Schrätzen oder Perßling genennet/ hat zwar keine Zähne/ aber rauhe und wie eine eiserne Feile scharffe Lefftzen/ hat kleine aber harte Schuppen/ die er ungern lässet/ ist am Leibe fleckigt/ sein zwar hartes Fleisch wird doch denen mit dem Fieber beladenen/ und denen Kindbetterinnen zu essen erlaubet.

Seine Laich-Zeit ist gegen dem Mertz und April/ und ist einer von den Fischen/ der sich bald und häuffig vermehrt; mit Angeln wird er sehr gefangen/ wann man ihm Weiß-Fischlein/ oder ein wenig von gesottenen Krebsen anködert/ beist er gern an.

Im Winter mag man die in Honig eingemachte Regenwürmer nehmen; er wird auch in Zug-Garnen und Reussen in dem Atter-See/ das gantze Jahr durch gefangen; wann er jemanden mit seinen scharffen auf dem Rucken tragenden Stacheln verwundet/ heilet es sehr ungern/ sie haben einen gar grossen/ aber klein-körnigen/ doch guten und zum essen bequemen Rogen; die Leber aber ist meistentheils pfinnig.

Gesnerus schreibet/ daß die Fischer an dem Genfer-See in acht genommen/ wann sie Winters-Zeit Wär-Fische fangen/ daß sie/ wann sie im Garn gezogen werden/ ein rothes Blätterlein zum

Maul

Maul heraus hangen haben / welches sie zwinget / oben auf dem Wasser zu schwimmen / und glauben / es geschehe aus Zorn und Unmuth / darum / weil sie gefangen sind.

Rondeletius vermeynet / ihr Fleisch sey übel und hart zu verdauen / wider der meisten Medicorum Meynung / und will / daß sie einen zähen / laimigten Safft in sich hätten; man glaubt auch / daß der Hecht sein guter Freund seye / und seine Wunden mit seinem Anrühren heile. Ich hielte aber davor / er könte wohl eher von denen Perßlingen verwundet werden / sonderlich wann er mit seinem Bauch des Perßlings Rucken berühren sollte.

Wann man ihn mit der Angel will fangen / muß die Schnur nächst am Haken mit Bley belegt werden / sonst beist er die Schnur leichtlich ab.

Die Steine / so sie in den Köpffen haben / sollen für den Nieren-Stein und das Seitenstechen eine bewährte Artzney seyn; sind weiß / und sieht aus wie ein Reiß-Körnlein / hilfft vor den Schwindel / und hinfallende Kranckheit / werden in Pommern von den Kauffleuten gesammlet / und in die Apothecken verkaufft.

Num. XXXIV.

Von den Rheinancken.

Albula.

DJe Rheinancken sind im Atter-See zu finden / die meisten bleiben halb-pfündig / und bisweilen etwas drüber / ist ein schöner Fisch / mit glänzenden Silber-weissen Schuppen / doch etwas blaulicht

licht vermischt / hat oben zwey Flossen / und unten drey / theils röthlicht / theils blaulicht / und die Augen etwas roth untermischt / am Bauch sind sie weiß / werden auch wohl bißweilen dritthalb Spannen lang / aber gar selten gefangen.

Im Atter-See haben sie ihren Strich im Mertzen / wird schon vom Februario an bis in den May / mitten im See / auch gegen dem Land zu mit Netzen gefangen / und kan man auf einen Zug mehr nicht als zehen oder funffzehen bekommen.

Wird zur Speise frisch gekocht / und für einen guten Fisch gehalten. Die meisten werden aufgedörrt / und im Lande zum Verkauff herumgetragen.

Die eingesaltzenen Rheinancken müssen nicht länger sieden / als ein weiches Ey seyn soll / siedet mans länger / so werden sie hart und spissig / viele lassen sie nur eine halbe Viertel-Stund im heissen Wasser weichen / werden darnach mit allerhand guten Brühen zugerichtet / und auf die Tafel getragen.

Num. XXXV.

Von den Rothaugen.

Rubellus Erythrinus.

Dieses Fischlein ist gleichsam ein Auswurff von den andern Fischen / und zu nichts anders als zu der Raub-Fische Speise dienlich / wiewol viel arme Leute sich damit erhalten müssen / erreichen nicht viel über ein Viertels-Pfund / wann sie schon groß werden.

Der Rothaugen Strich ist im Majo, werden in Reussen und Fischbarn fast das gantze Jahr hindurch gefangen.

Der Rogen ist das beste an ihnen; viele sind der Meynung / er laiche mit den Prächsen / und werde ein drittes Geschlecht daraus / so grösser als die Rothaugen / und kleiner als die Prächsen werden.

Num. XXXVI.

Von den Rutten oder Ruppen.

Mustela, Mustela fluviatilis.

DIe Rutten oder Ruppen wohnen so wohl in frischen Seen als in flüssenden Wassern / haben bey uns ihren Strich im Februario und Martio, im Atter-See werden sie bißweilen vier-pfündig / wird mit Reussen und am Angel gefangen / die Lebern von denen Ruppen werden in hohem Werth gehalten.

Man sagt / daß am Boden-See zu Rhineck / Wirthe sind / die den Gästen die Lebern aus den Ruppen kochen / und die Ruppen hernach wieder im Behälter 14. Tage gehen lassen / welches Jonston bezeuget / daß es auch in Savojen geschehe.

Gesnerus erzehlet gar / daß etliche vermeynen / die Leber wachse in ihnen wieder / welches doch nicht wohl zu glauben / dann wann das wahr wäre / müsten sie ein starckes Leben haben; im zunehmenden Mond soll die Leber grösser seyn / als im abnehmenden.

Ist

Ist ein schwartz-fleckigter glatter Fisch / im Kopf haben sie auch Steine / die zur Artzney gebräuchlich sind / sollen ihrer zwey seyn / gantz weiß und ziemlich hart / in der Gestalt und Grösse eines Reiß-Körnleins.

Ist ein Raub-Fisch / der alle / so er überwältigen kan / verschlinget.

Hat an statt der Zähne scharffe Leffzen / ist von unterschiedlicher Art / wie aus Jonston mit mehrern zu ersehen.

Sie sollen allein von der Art seyn unter allen Fischen / die wegen grossen Alters erblinden; diejenigen / so in frischen Wassern gefangen werden / sind zur Speiß und Gesundheit besser und dienlicher / als die andern.

Vor Weyhnachten werden sie am allerbesten gelobt.

Der Rogen soll schädlich und nicht zu essen seyn / wie von den Barben / bezeuget Rondeletius, weil er den Leib innerlich sehr verunruhigen und beschädigen solle.

Sie werden von den Teutschen mit unterschiedlichen Nahmen benennet: In Oesterreich werden sie Rutten geheissen / in Francken und Schwaben aber Ruppen. Gesnerus schreibt / daß sie auf 32. Pfund schwer gefangen worden.

Sie halten sich gern in der Tieffen auf / werden auch von dar mit Angeln gefangen; wenn man ihnen Koppen oder Grundeln anstecket / beissen sie gar gern an.

Die Leber ist nicht allezeit gut / dann nur allein vor der Laich / nach der Leich werden sie voller Pfinnen.

Zu Prag in der Moldau soll eine Ruppen von mancherley Farben gefangen worden seyn / als gelb Saffran-farb / weiß / roth / schwartz ; die Augen waren schwartz / mit einem blauen Circul umfangen.

Der Magen von den Ruppen soll eine herzliche Krafft haben / wider alle Weibliche Kranckheiten / der Mutter insonderheit / gepulvert und in einem Tranck eingegeben / solle die Nachgeburt sanfft von ihnen treiben. Es stillet auch das Bauch-Grimmen gewiß.

Die Leber in ein gläsern Geschirr zu einem warmen Ofen gethan / oder an die Sonnen gesetzt / soll ein schönes Oel geben / welches gut vor die Flecken / Dunckelheit und Mängel der Augen / wie Gesnerus und Forestus beståttigen.

Num. XXXVII.

Von dem Schied.

Mullus barbatus.

SChied hat ein Bårtlein / fast wie eine Barben / und oben am Rucken zwey Flossen / wird nicht sonderlich groß / siehet den Nörfling nicht fast ungleich / ist über den Rucken bräunlicht / und am Bauch weiß / hat schwartze Augen mit gelben Umfang / ist zum braten ein wohlgeschmacker Fisch / wird auch im Atter-See in Sätzgärnen und Reussen / zu drey hundert und vier hundert auf einen Zug gefangen / hat seinem Strich im Majo und Junio / wird auch bey Regenspurg öfftermahls bekommen.

Num. XXXVIII.

Vom Schill.

Lucius Perca.

DEr Schill hat einen Kopff den Hechten nicht unähnlich / auf den Ancken Stacheln / auch schwartze Flecken / wie ein Wär-Fisch hat. Er wird auch im Ammer-See in Bayern / doch gar selten gefangen / weil er die meiste Zeit in der Tieffen bleibt / und sich selten über sich begiebet; Jonston aus Aldrovando nennet ihn Schilum und Maymaul / ist ein grosser Rauber / und wird zu Zeiten Elen lang / im Wasser scheint er gantz grünlicht / ausser des Wassers aber etwas leichter seyn / hat weißlichte Augen / und harte dicke Schuppen / wie der Persling.

Im Martio streichet er / ist sehr fett / und hat ein schönes weises Grät.

Am besten ist er im Majo und Junio zu essen / wird gebacken / gebraten und gesotten / Gesnerus schreibt zwar / er sey nicht lieblich zu essen / glaube aber / er werde keinen gekostet haben.

D. Elsholtz in seinem Tisch-Buch nennt ihn Zander / und sagt / er finde sie auch in der Oder und Spree.

Num. XXXIX.

Von den Schleyen.

Tinca.

DJe Schleyen sollen ihre Benennung von dem schlammichten Grund haben / in welchem sie sich aufzuhalten gewohnt sind.

Ihre Haut ist schlüpfferig und dicke/ daß sie unter die glatten Strom-Fische mit passiren können.

Die Farbe ihrer Haut ziehet auf schwartz/ die Floß-Federn aber sind blaulicht.

Sie wachsen sehr geschwinde/ und kommen bald zu ihrer gehörigen Grösse/ wozu dann etwas ohne Zweiffel hilfft/ daß es ihnen nie an Nahrung mangelt/ sintemahl dieselbe der Schlamm und Moder im Grunde ist/ dergleichen Oerter in Teichen/ Seen und Strömen er zu seiner Wohnung mehrentheils erwehlet.

Sie laichen einmahl um Ostern/ und noch einmahl/ wann der Roggen und Wäitzen blühet. Man fängt sie fast in allen Wassern.

Sie sind eben nicht gar wiederlich vom Geschmack/ vielmehr ist ihr Fleisch süßlich und angenehm: Demnach geben sie keine gute noch reine Nahrung/ sondern/ wenn sie nicht recht gesäubert/ und wohl zu bereitet werden/ können sie bey schwachen Persohnen leicht ein Fieber verursachen.

Man kan die Schleyen entweder mit einer säuerlichen Brühe mit Speck und Zwiebeln zurichten/ oder solche auch braten.

Sie kommen gar selten auf vornehme Tafeln/ sondern der gemeine Mann pflegt sie mehrentheils zu speisen.

Sie schmecken sehr nach Schlamm/ und müssen daher/ eh man sie kocht/ mit Asche und Saltz sehr wohl abgerieben werden. Es ist falsch/ was man von ihnen vorgibt/ daß sie nicht laichten/ sondern vom Schlamm und faulen Schilff in den moosigten Wassern gezeuget würden.

Man

Man will von ihnen vorgeben / daß sie sich mit den Schlangen belieffen / welches aber eben so ungereimt / als wenn man von ihnen meldet / daß sie sich / wenn man sie in einen Topff thäte / und einige Tage in die Erde grübe / alsdann in Schlangen verwandeln sollten.

Die Fischer können sie vielmahls mit den Händen aus dem Schlamm herausziehen.

Sonst sind sie besser mit Hamen / als Garnen oder Reussen zufangen / doch kriechen sie zur Laichzeit noch eher in die Reussen.

Man hat sie gerne in den Teichen bey den Karpffen / darinnen viel Schlamm ist / damit sie den Karpffen einen Weg durch den Schlamm machen / daß sie durchgehen können.

Die Leute pflegen sich der Schleyen bey der gelben-Sucht zu bedienen / und binden sie unten auf die Fußsohlen.

Einige vergleichen die Schleyen den Schweinen an ihrem weissen und harten Fleisch / an den Speck-Schwarten / denen ihre dicke Haut und fett gleichet / ingleichen an dem Wühlen im Koth und Schlamm.

Man gibt von ihnen vor / daß sich der beschädigte Hecht an ihme reibe / und also seinen Schaden hierdurch heilet.

Num. XL.

Von den Schmerlen.

Funduli.

Die Schmerlen sind kleine Fischlein / etwas kleiner noch / als die Grundeln / und werden in hellen /

hellen/ klaren und harten Wassern im Gebürge und Voigt-Lande/ und der Orten herum/ sonderlich gefangen.

Im Gebürge pflegen manche Leute die Schmerlen zu sieden/ und sie alsdann in einer Schachtel mit Petersilge nach Leipzig und andern Orten zu schicken/ weil man glaubt/ daß sie an andern Orten nicht so gut/ als im Gebürge/ gesotten werden konten.

Wenn man Schmerlen-Gruben machen/ und sie etwann mit einer Kannen Schmerlen besetzen will/ so procedirt man folgender Gestalt:

Man läst/ wo ein klar steinigt Wasser ist/ eine Grube/ eines halben Manns tieff/ acht Schuh lang/ und sechs Schuh breit ohngefehr/ auswerffen.

Diese Grube fäst man mit einem dicht-geschlossenen Zaun ein/ so tief/ als sie ist/ daß sie der Erden gleich komme:

Hinter den Zaune läst man eine Spanne breit leer/ welches Spatium rings herum mit Schaaf-Mist ausgefüllet/ und fest eingetretten wird/ alsdann besetzt man die Grube mit einer Kanne Schmerlen/ die Rogen im Leibe haben/ um Martini/ damit sie auf den Frühling laichen können.

Oben bey dem Zufluß/ und Abfluß muß man ein durch-löchert Blech schlagen/ und die Schmerlen zuweilen mit Stück-weise zerschnittenen Lein-Kuchen speisen/ so ist die Schmerlen-Grube fertig.

Der Schmerlen sind Fingers-lang/ jedoch auch kleiner und grösser.

Der

Der Rucken ist dunckel / und getipfelt / der Bauch aber weißlich.

Von dem Munde hangen ihnen viele Fässerlein herab / wie ein Bart / selbige können sie lang und kurtz machen / fast wie die Schnecken ihre Hörner.

Der Floß-Federn sind sechs / und die am Schwantz ist nicht gespalten / sondern gestutzet.

Sie haben ein festes Fleisch / und fischentzen nicht / sondern sind vortrefflich von Geschmack / leicht zu verdauen / und geben gut Geblüte / deßwegen sie auch wohl zuweilen den Febricitanten, und Kindsbetterinnen vergönnet werden.

Ihre Laich-Zeit ist der Winter / sonderlich der Hornung und Mertz.

Man siedet sie aus dem Saltz / und schreckt sie mit Eßig ab / daß sie schön blau werden.

Einige lassen sie im Wein zu todte sauffen / kochen sie hernach ab / und richten sie nach der Regel der Koch-Kunst zu.

Num. XLI.

Von den Steinbeissern.

Lampetrula, Cinclus.

DIe Steinbeisser sind fast den Neunaugen gleich; Sie führen den Nahmen wegen ihrer anbeissenden Art / dann wo sie nur einen Stein / und dergleichen antreffen / hängen sie sich an / und ziehen mit ihrem weiten Spuhl-Wurms-Maul / wie ein Blut-Igel / an sich / sie stecken meistentheils in den Quellen / unter den Steinen.

Ihr Fang geschiehet / wie bey den Schmerlen / sie halten sich auch meistentheils zu denselben / nur daß sie im Früh-Jahr / wenn sie streichen / in grosser Menge mit ihres gleichen gehen / biß nach der Laich-Zeit / darnach gehen sie wieder mit andern Fischen.

Num. XLII.

Von den Weiß-Fischen.

Albula.

DJe Weiß-Fische sind jederman bekandt / und gar verachtete Fische. Sie werden auch Rothäuglein genennet.

Sie werden allenthalben in den Teichen und Strömen nebst andern Fischen mit gefangen.

Sie stehen geschwinde ab: ihr Fleisch schmeckt gar Fischentzend / es sind viel Gräten darinnen / und haben gar einen weichlichen Geschmack.

Daher sie auch gar selten auf die Tafeln der vornehmen Herren gesetzt werden.

Die gemeinen Leute aber / die die andern nicht bezahlen können / müssen sich an diesem begnügen lassen.

Man setzt diese Weiß-Fischlein gerne in die Persch-Forellen / und Hecht-Teiche / da sie denn diesen Fischen zur Speise und Nahrung dienen müssen.

Num. XLIII.

Von den Welsen oder Scheid.

Glanis.

DEr Wels ist einer der grösten Fische mit in unsern Strömen/ und gleichet seiner äusserlichen Gestalt nach/ etwas der Quappe.

Seine Haut ist schwärtzlich/ und dabey glatt und schlupfferig/ zuweilen auch mit denckel-gelben Flecken eingesprenget.

Die Welse findet man in der Elbe und in der Oder/ und fängt man dern zuweilen/ die zwey und mehr Elen lang sind.

Sie füllen ihren Bauch mit allerhand kleinen Fischen/ ohne Unterscheid an/ und schonen auch der grossen nicht.

Aldrovandus erzehlt von denen in der Donau/ und andern gar grossen Strömen wohnenden/ und sechs Elen langen Welsen/ daß sie auch die durchschwimmenden Pferde zuweilen bey den Schenckel angreiffen/ und ersäufften: ja/ daß ein Wels einen Knaben/ welcher sich bey Preßburg in der Donau gebadet/ erwischet/ ihn hinunter gezogen/ und gefressen.

Wie nun dieser Wels auf Befehl des Ertz-Bischoffs zu Gran/ wenig Tage hernach gefangen/ und aufgeschnitten worden/ hat man verschiedene Stücke von dem gefressen Knaben/ in seinem Einweyde gefunden.

Er

Er laichet ihn Junio / und wird sonderlich in der Oder fast das gantze Jahr durch mit dem Netz und mit der Angel gefangen.

Die Welse sind fett / weich / schlüpffrig / und nicht ohne Unrath / also / daß man sie nicht eben unter die gesündesten Speisen rechnen kan / vom Geschmack aber sehr gut / und daher nahrhafftig / insonderheit die Jungen / welche noch nicht drey Pfund haben / die gar grossen aber sind gar schwer zu verdauen / und fast dem Rind-Fleisch gleich.

Die Jungen siedet man mehrentheils aus einer gelben und gewürtzten Brühe ab / mit Petersilge / wie die Aale und Quappen.

Das weisse Marck / so durch den Ruckgrad gehet / soll man als schädlich / ehe man sie kochen will / herausnehmen / und wegwerffen.

Wenn es wahr ist / daß sie keine Karpffen angreiffen / und fressen / so würde es besser seyn / sie in die Karpffen-Teiche zu lassen.

Sie sind aber auch hingegen schwer zu bekommen / und wachsen gar langsam: was also in dem einem würde beytragen / dürffte das andere wieder verderben.

Denckwürdig ist / was Jonstonus aus dem Gesnero schreibet / daß / als ein Bürger in Elsaß unter andern Fischen / auch zwey gar kleine Welse gekaufft / sie wegen der Seltsamkeit in Straßburg in seinem Teich gelassen / und sie 36. Jahr darinnen sitzen blieben / so seye der eine sieben und einen halben Schuh lang worden / und das Haupt / wo es am dückesten / habe man mit einem dritthalb langen Schuh Faden umfassen können / der andere aber

aber sey viel kleiner geblieben. Der grosse habe allerley Fische gefressen/ ausser keinen Karpffen/ den er weder lebendig/ noch todt angegriffen.

Des Winters habe man nie gesehen/ daß er etwas gefressen habe.

Die Bårte und Hörnlein/ die er ums Maul hat/ sind ihm alle Jahr abgefallen und wieder aufs neue/ wie dem Hirsche sein Gehörne gewachsen.

Num. XLIV.

Von dem Wetter-Fischlein. Apua.

DIe Wetter-Fischlein sind gantz kleine Fische/ die etwan eines Finger-Glieds lang/ und manche auch etwas långer sind.

Man fångt sie in den Teichen/ da man sie mit einem gantz subtilen geflochtenen Drat/ der in höltzernen Röhren eingefaßt ist/ auffångt.

Sie werden hernach mit einer Butter-Brühe zugerichtet/ und entweder mit Löffeln/ oder doch sonsten Bissen-weiß verzehret.

Sie werden auch sonsten Butter-Fischlein genennet/ oder was sie sonst nach dem Unterschied der Oerter vor unterschiedene Nahmen haben.

So bald sie aus dem Schlamm kommen/ stehen sie bald ab.

Das

Das Sechs und zwantzigste Capitel.

Beschreibung

Allerhand fremder Fische und Wasser-Thiere / samt deren Nahmen / Figur Natur und Eigenschafften.

Num. I.

Von den Austern.

Ostrea.

DEr Austern gibt es mancherley Gattungen / In Holland rühmet man die Seeländischen / welche bey Flissingen und Mittelburg gefischt werden; aber noch mehr die Englischen von Glocester / welche klein und delicat.

Sie werden bey nahe das gantze Jahr gefangen / aber im Herbst / Winter / und Frühling sind sie am fettesten. Je grösser die Kälte / je besser sind die Austern.

Erstlich / hat man sie frisch im Schalen / und so sind sie am besten / aber wegen der Fracht am theuersten. Selbige nun etliche Tage länger zu bewahren / und ihnen das Selbst-öffnen zu verhindern und zu verwehren / muß man ihnen etwas schweres darauf legen.

Anderns / frisch ausgeschnitten in Fäßlein / mit ihrer eigenen Brühe / welche Art auch noch gut und wohlfeiler ist.

Drit-

Drittens/ eingemacht in Fäßlein/ mit Saltz/ Pfeffer/ Lorbeer-Blättern/ oder dergleichen/ welche Art die schlechteste/ jedoch im Fall der Noth können sie entweder vor sich/ oder auch zu andern Speisen gebraucht werden.

Sie werden entweder so frisch gespeiset/ welches fast am meisten gebräuchlich/ mit etwas Saltz/ Ingwer/ Pfeffer und Citronen-Safft/ oder geröstet/ mit etwas zerlassener Butter/ und geriebener Semmel bestreuet/ oder sie werden auch an allerhand Speisen gethan/ als in Pasteten/ zu Copaunen/ zu Fischen/ und andern dergleichen Speisen mehr/ wie denen Köchen bekandt ist/ da sie denn denen Speisen einen gar angenehmen Geschmack können zu wegen bringen.

Die Lecker-Mäuler wenden viel Geld an sie/ wie bekandt ist.

Will man Austern einsaltzen/ so nimmt man sie aus den Schaalen/ thut sie in irrdene Töpffe/ und nachdem man den Boden mit etwas Saltz überstreuet hat/ und etwas Ingwer und Pfeffer/ wie auch Lorbeer-Blätter/ gantzen und grünen Pfeffer dazu geschüttet/ so macht man eine Lage Austern/ und nachgehends eine Lage Gewürtz/ und also eins um das andere auf einander gestreuet/ bis der gantze Topf damit angefüllet ist.

Die Auster-Schaalen vertreiben die Pest-Beulen/ und ziehen alles Gifft an sich/ man muß sie aber an den Arm binden/ allwo die Achsel-Ader durchlaufft/ wenn die Beule nemlich an der Achsel ist.

Das

Das Abschabig von diesen Schaalen ist eine absonderliche/ köstliche Schweiß-treibende Artzney/ man mag sie entweder roh/ oder calcinirt gebrauchen/ so thun sie ihre völlige Würckung.

Es ist hierbey zu verwundern/ wann man pulverisirte Auster-Schaalen in Francken- oder Rhein-Wein wirfft/ daß sie in demselbigen alle säuerlichte Schärffe zertheilet und benimmt/ auch solchen in einen lieblich-milden Wein-Geschmack verwandeln/ und eine langwierige Krafft und Güte zuwegen bringen können.

Einige schreiben den Auster-Schaalen eine fast gleichmäßige Würckung zu/ als wie der Perlen-Mutter.

Num. II.

Von dem Black-Fisch.

Sepia, Loligo major.

DEr Black-Fisch hat viele Füsse/ und im Rucken ein weiß Bein/ welches auswendig hart/ und glatt/ inwendig aber mit einem gantz weichen Marck/ welches sich schneiden läßt.

Dieses Bein dienet den Goldschmiedten gar wohl/ und gebrauchen sie solches sonderbar/ daß sie Ringe und andere Formen darein drucken und abgiessen/ wird Os Sepiæ genannt/ ist an und vor sich selbst ein hartes unverdauliches Fischwerck.

Wann mans aber zur Artzney brauchet/ so öffnet es den Leib und bringt Stuhlgang.

Die Schalen davon dienet gar wohl zu der Augen-Artzney.

Num. III.

Von dem Bolch.

Asellus venticosus.

DEr Bolch ist ein herzlicher grosser Fisch / hat ein lieblich wohlgeschmack und weisses Fleisch / einen sehr grossen Kopf / daher das Sprichwort entstanden / wann einer einen dicken Kopf hat / daß man sagt: Er habe einen Bolchen-Kopf. Er ist am Geschmack ein berühmter Fisch / sonderlich wann er frisch gefangen worden ist. Hat eine sehr grosse Leber / fast wie eine Kalbs-Leber / welche gar mild ist / und sich am Geschmack einer Ruppen-Leber sehr wohl vergleichet.

Er wird in Stücken zerhauen / und in Tonnen eingesaltzen.

Die Köpffe von den Bolchen werden abgeschnitten / und besonders eingesaltzen / ist ein gar köstlich Essen an den Köpffen / so man weisse oder gelbe Rüben klein geschnitten und in Butter gebraten / darüber thut / nachdem er zuvor gesotten / und die Brühe davon abgeschüttet ist.

Der Bolchen / so bald man ihn anrichtet / mit gesaltzener heisser Butter übergossen / bekommt gar einen guten Geschmack.

Num. IV.

Von dem Bräsem.

Prasinus.

DEr Bräsem ist ein fürnehmer guter Brat-Fisch / dünn von Gestalt / und kurtz / aber gar breit / wie

wie eine grosse Plateisse. Wird unter die Cyprinos Pisces gerechnet.

Hat ein trucken / aber gesund Fleisch. Man pflegt ihn insgemein mehr zu braten / als zu sieden / weil er gebraten besser schmeckt / als gesotten.

Num. V.

Von den Bricken.

Muræna.

DIese Fische sind klein und schwanck / beyläuffig Daumens-dick / anderthalb Schuh lang / werden sonsten auch unter die Art der Neunaugen gerechnet / haben eine glatte Haut / aber ein schwer unverdaulich Fleisch / sollen von Rechts wegen in Wein erträncket / und mit Wein und Gewürtz wohl abgesotten werden.

Num. VI.

Von den Butten.

Passer marinus.

DEr Butten äusserliche Gestalt zeiget genugsam / daß die Meer-Butten den Schollen nahe verwandt seyn / nur daß jene dicker / oder fleischigter / und auf der weissen Seite mit kleinen Flecken besetzt / hergegen längst dem Rucken hinab etwas schärffer anzufühlen sind / im übrigen findet sich zwischen diesen und jenen sonsten eine ziemliche Gleichheit.

Sie sind eben/ wie die Schollen/ nicht alle einerley Gattungen.

Erstlich/ hat man frische Butten/ deren etliche groß/ etliche klein/ jene mehrentheils aus der West- und diese aus der Ost-See.

Andertens/ Rigische Butten/ welche von Riga aus Liefland kommen/ und wegen ihrer grossen Fettigkeit anders nicht als durch das Räuchern erhalten werden. Durch sothanes Räuchern erlangen sie einen sonderbaren Geruch/ welcher zwar einigen widerlich/ andern aber über die massen angenehm sind/ ja man findet ihrer viel/ die den verlohrnen Appetit damit zu erneuern suchen/ wann ihnen sonst nichts schmecken will.

Ihre Zubereitung erfordert nicht gar viel/ sintemal sie/ dafern sie ihre volle Fettigkeit haben/ auf dem Rost nur warm werden dörffen. Im Fall sie aber durch lange Zeit oder übele Verwahrung schon vertrocknet wären/ muß man sie vorhero eine kleine Weile in Kösent einweichen.

Drittens/ die Flundern sind auch eine Gattung von Butten/ welche in der Ost-See bey Dantzig gefangen werden. Sie sind etwas grösser/ als die Rigischen/ und ihr Fleisch läst sich gar leicht von den Gräten ablösen.

Num. VII.

Von dem Göb oder Groppe.

Gobius.

Der Göb ist zwar nicht sonderlich groß von Leib/ hat aber einen grossen Kopf.

Sein Fleisch ist gar mürb und feist / dahero auch sehr lieblich zu essen.

Seine Farb ist schwartz-weiß / und zwar untereinander vermenget und getheilet.

Dieser Fisch wird unter die fürnehmsten und besten Fische zur Speise geachtet.

Num. VIII.

Von den Halb-Fischen oder Schollen.

Passer marinus vel Lingulaca.

SIe werden darum Halb-Fische genennet / weil sie dünne sind / und gleichsam voneinander getheilet scheinen.

Es sind deren von unterschiedenem Geschlecht / einige schuppigt / andere aber glatt.

Die oberste Seite an ihnen ist dunckel / oder Erd-farb / mit rothen Flecken / die unterste aber weiß. Es tretten diese Fische gerne in die Meer-Busen der Ost- und Niederländischen See.

Die frischen Schollen müssen aus den See-Städten verschrieben werden.

Die kleinen und in der Lufft gedörrten / sind sehr gemein.

Die grossen und fleischigten aber sind desto rarer und kostbar.

Die trucknen müssen vor ihrer Zurichtung eine lange Zeit in frischem Wasser eingeweichet werden / daß sie mürbe zum kochen werden / hernach richtet man sie mit Schotten / oder wie man sonst will / zu.

Num. IX.

Num. IX.

Von dem Haussen.

Huso.

ES ist dieser Fisch sonst an der Gestalt wie ein Stör/ aber grösser/ hat eine glatte weißlichte Haut/ ohne Schuppen und Gräten/ wird bißweilen vier und zwantzig Schuh lang.

Er hat in seinem gantzen Leib kein Bein/ ausser am Kopff/ an statt des Ruckgrads hat er eine grosse lange Kruspel/ die als mit einem Nöber durchbohret/ gantz hohl von dem Kopff an/ biß auf den Schweiff ist.

Er wird allein in der Donau gefangen und allein in Ungarn lebendig gesehen/ und eingegarnet/ von dannen er im Eingange des Sommers/ und im Frühling Hauffen-weise in Oesterreich nach Wien geführet wird/ da offt auf dem Fisch-Marckt zu zwantzig/ dreißig Stuck nach einander liegen/ wie die Ochsen ausgehauen/ und also Pfund-weise auch wohl gantz verkaufft werden/ man währt sie reissend an/ und hat ein gutes fettes wohlgeschmackes Fleisch/ so dem Lachs nichts nachgiebet/ hat offt einen Speck wie ein Schwein/ und wird auf allerhand Arten zugerichtet.

Dieser Haussen hat nun in sich eine lange Blase/ welche sich vom Haupt/ und am Rucken biß zum Schwantz erstreckt/ die pflegt man zu dörren/ zusamm zu wickeln und zu verkauffen/ wird Haussenblätter oder Blasen genennet.

Sein Brät vom Rucken schmecket / wie ein kälbernes / vom Bauch aber wie ein schweinen Fleisch.

Er soll aus dem Meer sich in die Donau begeben / liebet ein fettes und laimigtes Erdreich.

Bey der Schütt / und um Comorren wird er meistens / auch weiter hinab gefangen / ist ein furchtsamer und verzagter Fisch / der sich von den Störlein jagen und vertreiben läst.

Caspar Schottus vermeint / er sey mit dem Meer-Fisch Thunno einerley Gattung / weil sie im Frühling aus dem Atlantischen Oceano durch das Fretum Graditanum, und das Mittel-Meer Hauffen-weise dem Euxinischen Meer zu streichen / daselbst sie / wo die Donau mit süssem Wasser etliche Einläuffe macht / ihre Junge setzen / und in Sicilien am Hin- und Wiederzug Hauffen-weise / sonderlich die Jungen / gefangen werden; Das sey nun wohl glaublich / daß sich etliche auch in die Donau begeben.

Die Thunnen aber / wie bey dem Jonstono zu sehen / sind Raub-Fische / mit Zähnen bewaffnet / auch einer andern Gestalt / daher man dieser Meynung nicht kan beypflichten.

Wann der Haussen gefangen worden / kan man ihn mit Wein und Milch etliche Tage erhalten.

Der Rogen und Haussen-Kopff / werden in Essig gesotten / und eingemacht / ist gantz schwärtzlicht / und ein unverdauliches / doch von dem Schläck-Mäulern verlangtes Essen.

Die Blasen / so nach der Längs durch den Fisch gehet / wird vor einen vortrefflichen festen und zar-

en Leim gehalten / wann sie klein zerschnitten / und am Feuer gesotten wird / man verkaufft sie / dann die Buchbinder / Orgelmacher / und andere Handwercker / solchen zu ihrer subtilen und saubern Arbeit / an statt des Leims gebrauchen.

Wird sonst die Hausen-Blasen genennet / welche gut zu erweichen und zum zertheilen dienet / wird auch zu unterschiedenen Pflastern genommen.

Num. X.

Von den Häringen.

Halec.

DEr Häring ist an sich selbst ein Schaar-weise streichender Fisch / dem einige so gar / wie den Bienen / einen König zueignen / als der am Kopffe / an Floß-Federn und am Schwantz hoch-roth ist / und auf dem Rucken schwartze Flecken haben soll.

Sein Vatterland ist eigentlich in der West- Nord- und Ost-See / und wird jährlich in unsäglicher Menge auf dem Engelländischen und Schottländischen Küsten / als woselbst die grösten / und fettesten Häring anzutreffen / sonderlich gegen Hispan, und Bogeur, wie nicht weniger auf den Schleßwigischen / Holsteinischen / Mecklenburgischen / Dänischen / Schonischen und Norwegischen Küsten gefangen / die aber kleiner und magerer seyn / als die Englischen.

Insonderheit haben nunmehro die Holländer diese Härings-Fischerey auf das höchste gebracht / als sie dieselbige auf den Englischen und Schottischen

Küsten fast allein ungestört zu treiben / die Freyheit haben / auch solche unversehrt zu conserviren / alle mögliche Sorgfalt anwenden.

Num. XI.

Vom Härings-Handel.

DEr Härings-Handel ist eines der importantesten Negotiorum in Holland / als wovon über hundert tausend Menschen ihre Nahrung haben / ja viele zum grossen Reichthum hierdurch gelangen / wie dann der Herr Huet, in seinem Tractat von von der Handlung der Holländer c. 3. p. 27. dreymahl hundert tausend Tonnen angiebet / so die Holländer jährlich am Häringen distrahiren: da dann wann eine Tonne nur auf zwey hundert Gulden gerechnet würde / jegliches Jahr fünff und zwantzig Millionen profitire, die übrigen acht aber auf die Unkosten gerechnet würden.

Num. XII.

Vom Härings-Fang.

ZUm Fang des Härings bedient man sich gewisser Fahr-Zeuge / so Buysen genennet werden / deren jede funfftzig / sechzig / biß hundert und mehr Tonnen trägt.

Sie lauffen um Johannis / als um welche Zeit / der Häring in die Höhe zu schwimmen / und Schaar-weise zu streichen beginnet / mit vielen andern Böthens und Fahr-Zeugen / aus den Häfen

von

von dort / Rotterdam / Delff / Schiedam / Flardigen / Briel / Enckhuysen / und so weiter und einigen andern geringen Orten aus.

Sonst geht der Häring dem Licht sehr nach / giebt zugleich auch selbst zur Nacht-Zeit / einen Glantz von sich / daß auch die Lufft davon erleuchtet wird / welches daher die Einwohner den Härings-Blick zu nennen pflegen / wodurch sie sich aber / und ihren Strich verrathen / daß sie um desto eher bemercket / und gefangen werden können / wie dann auch die Fischerey zur Nacht-Zeit verrichtet wird / mit grossen Netzen von funfftzig bis fünff und funfftzig Wänden / tausend / biß zwölff hundert Schritte lang / so auch nur einmahl aufgezogen werden können / da man dann drey / vier / fünff / ja zehen / biß vierzehen Last Häringe auf einen Zug zu fangen pflegt.

Sie werden hierauf alsbald zu Schiff mit Meer-Saltz eingepöckelt / und müssen zum wenigsten zehen Tage im Pöckel liegen / ehe sie zur Verspeisung können gebraucht werden / da sonst / wann sie zu zeitlich / und ehe sie das Saltz recht durchgearbeitet / gegessen werden / dem Magen beschwerlich seyn / und Fieber erregen sollen / zu dem Ende denn auch in Hamburg vor Johannis kein Häring angenommen wird.

Es erweisen einige gar deutlich / daß der Häring eben keine ungesunde Speise sey / sie sagen / daß ein guter Hering zu rechter Zeit genommen / die Dauung befördere / den Schleim abstergire / den Leib flüßig mache / und den verlohrnen Appetit wieder herstelle / und halte man in Holland dafür /

daß vom den Häringen die Kranckheiten / so wie von der Sonne die Nebel / zertrieben würden / welches nicht den Häringen allein / sondern der Jahrs-Zeit überhaupt beyzumessen ist.

Num. XIII.

Wie vielerley Gattungen von den Häringen zu finden seyn.

MAn hat sonderlich drey Haupt-Gattungen von Häringen / als

Erstlich / den Maickens-Häring / der am ersten gefangen wird / und das zarteste und fetteste Fleisch hat / ohne Küte / oder Eingewende: Hiervon werden zuweilen die ersten Tonnen zu funfftzig / sechzig Thaler verkaufft / ja Anno 1678. ward vor eine halbe Tonne sechs und dreyßig Thaler gelöset.

Zweytens den vollen Häring / so um Bartholomäi gefangen wird / und den Bauch voller Rogen oder Milch hat.

Drittens den Brand-Häring / der dem vollen gleich / ausser / daß er später ankommt / und fest gepackt ist / daß er nicht umgepacket / sondern nur mit neuem Pöckel versehen werden darff.

Der Hohl-Häring / so lang / schmal / und mager ist / und unter den ächten Häringen gefangen / wird vor einen untüchtigen Fisch gehalten / und gar nicht begehret.

Im Schleßwigischen / Holsteinischen / Mecklenburgischen / und da herum / sonderlich zu Kiel / Stralsund / Eckelförde / und Flensberg / weil daselbst die Distraction von Häringen in auswärtigen Gegenden in weniger Ubung / pflegt man sie mit etwas Saltz anzustreuen / und nach zwey Tagen in Rauch zu hängen / hernach unter dem Nahmen der Picklinge zu verkauffen / zuweilen werden sie auch nur an der Lufft gedörret / oder über Kohlen auf dem Rost gebraten.

Wie dann auch die Holländer den Häring / den sie nach Bartholomäi auf den Englischen Küsten Varmouth fangen / und der zum einsaltzen nicht mehr tüchtig geachtet wird / mit sich nach Holland nehmen und räuchern / oder den Varmouthern verkauffen / sie solchen hernach auch räuchern / und den so genannten Englischen Pickling daraus machen.

Man hat sonsten zweyerley Sorten von Picklingen: als

Erstlich / Stroh-Picklinge / die im Stroh-Körben aus Holland im Frühling anhero gesandt werden.

Zweytens / Speck-Häringe / die viel fetter: Unter denselben sind die Englischen am fettesten / weil sie von guten Häringen gemacht werden.

Nächst denen sind die von Kiel / von Stralsund und andern an der Ost-See gelegenen Städten / welche von dar in Kisten zu uns verführet werden.

Die Picklinge sind ungesunder / als die Peckel-Häringe / sintemahl sie schwerer zu verdauen.

Wenn

Wenn sie öffters genossen werden/ verursachen sie gelbsüchtige und verbranndte Feuchtigkeit im Leibe / und verderben das Geblüt.

Einige essen die Picklinge roh / doch sind selbige nicht so gesund / als wenn man sie auf den Rost erwärmen und braten läst / und mit Butter bestreichet.

Im Sommer isset man man sie in Ober- und Nieder-Sachsen zum Salat.

Die frischen Heringe sie dem Geschmack nach gar angenehm / sonderlich gebraten / alsdann auch/ wenn sie mäßig genossen/ nicht gar ungesund.

Was aber die eingesaltzenen oder Peckel-Häringe betrifft / so schmecken sie nach der Wässerung eben / wie frische / die gebraten und gesotten werden / aber den delicaten Geschmack der frischen erlangen sie doch nicht.

Die meisten Peckel-Häringe werden vom Pöbel also roh gegessen / aber wenn man das Fleisch von den Gräten abgemacht / zerschneidet / und mit Eßig / Oel / Pfeffer / Aepffeln und Zwiebeln zubereitet / so wird eine schmackhaffte Speise daraus.

Num. XIV.

Von den Muscheln.

Concha.

DIe Muscheln werden meistentheils von Hamburg zu uns gebracht. Sie werden Klumpen-weiß gefunden: Wenn das Meer abgelauffen/ scharret man solche Muschel-Berge oder Muschel-

Bän-

Bäncke mit Schauffeln ans Ufer / da man dann siehet / daß sie groß und klein aneinander hängen.

Ihre Jahres-Zeit ist vom October / bis auf den Mertz. Sie können die beyden Schaalen öffnen / das Meer-Wasser zu schöpffen / und alsdann wieder sich feste zuzuschliessen; andere Bewegung wird an ihnen nicht gespühret.

Ihre beyde Schaalen sind gantz dünne / gleich erhoben / auswendig schwärtzlich / inwendig weiß und gläntzend; das inwendige Fleisch ist von Farbe weiß / bleibet auch im Kochen weiß / oder wird etwas Ziegel-färbig / wann sie aber roth werden / sind sie alt.

In der Mitten sitzt ein hartes Zünglein / und da herum laufft eine harte Nerve oder Senne / welche beyde Stücke man im Essen abreißt / das übrige Fleisch wird alles gegessen.

Die Muscheln sind ungleich härter / als die Austern / wiewol sie hergegen der Fäulnis in der Verdauung so sehr nicht unterworffen / und also / wann sie wohl verdauet werden / geben sie viel Nahrung. Doch müssen sie wegen ihrer Rohsafftigkeit nicht zu offt genossen werden.

Auf unsere Tafeln kommen sie niemals roh / sintemal das eine Speise vor die Boots-Leute ist. Vielmehr läßt man sie / nachdem der Unrath von den Schaalen wohl abgeputzt / in Wasser absieden.

Man richtet hernach eine gute säuerliche Brüh entweder drüber an / oder man speiset sie / nachdem sie so abgesotten / mit etwas Citronen-Safft.

Sie

Sie werden auch an andere Speisen / als Fische / Kalb-Fleisch / Hüner / Tauben / und dergleichen gethan.

In unsern Strömen hier zu Lande / findet man zwar auch Muscheln / es werden dieselben aber nicht zur Speise gebraucht / indem unsere Muscheln gar zu wenig Fleisch haben / und dasselbige ohne Zweiffel allzu hart zu verdauen seyn dürffte / schlechte Nahrung geben / und übel Geblüte machen würde.

Jedoch könte vielleicht auch bey manchen Muscheln / die in grossen Strömen / als in der Elbe / und so weiter / mit den Fisch-Netzen mit ausgezogen werden / der Versuch geschehen / ob selbige nicht vielleicht auch schmackhafft seyn dürfften.

Man findet in Teutschland an vielen Orten auch solche Muscheln / die Perlen führen / und offt den Orientalischen an Wasser und Glantz nicht gar viel nachgeben.

In Böhmen sind sie auch so wohl in der Elbe / als in einigen andern Strömen / dergleichen heget nicht weniger die weisse Elster im Voigtlande Perlen-führende Muscheln bey sich.

Balbinus führet in seinen Miscellaneis Regni Bohemici an / er habe observiret / daß die schönen glatten Muscheln meistentheils leer wären ; die schuppigten und mürben aber mit Perlen schwanger giengen.

Man hat in Böhmen wohl ehe Perlen gefunden / davon das Stuck vor 20. Ducaten verkaufft worden.

Die jenigen Perlen / die nicht recht reiff und zeitig worden / werden von den Medicis zur Artzeney gebrauchet.

Es

Es meidet auch Caspar Schwenckfeld in seinem Tractat vom Hirschbergischen warmen Bade p. 178. mit folgenden Worten: Die Fischer lesen zuweilen in Schlesien an der Queiße im Sande Perlen auf/ die an der Grösse/ Forme/ Schöne/ und Klarheit unterschieden/ einige sind klein/ andere aber groß: Wie dann in mancher Perlen-Muschel viele kleine im Fleisch stecken/ gemeiniglich aber nur eine grosse/oder zwo/zwischen dem Fleisch und der Schaale bloß und frey liegen. Andere sind länglicht/ andere gantz rund/ als eine Erbse. Einige sind schön blanck und zeitig/ etliche unvollkommen/ entweder gantz roth/ oder nur halb-weiß und klar. Solche Muscheln findet man unter Greiffenberg um Schochau/ und um den Marckt Lissa.

Unweit Weidenau ist ein kleines Wasser/ die Zuppel genannt/ in welchem zu gewissen Zeiten des Jahres Muscheln gefunden werden mit vielen Perlen.

Das verwunderlichste ist/ daß die Perlen nicht in der Muschel/ sondern in dem Leibe der Muschel selbst wachsen/ wie man dann in einer eintzigen Muschel zu zehen/ zwölff und mehr Perlen von unterschiedener Grösse und Gestalt findet.

Es haben die Muschel-Schaalen eine wunderbar Schweiß-treibende/ und Hertz-stärckende Krafft/ dahero man sie auch in allen Fiebern gar glücklich gebrauchen kan.

Es geben auch die gebrannten Muschel-Schaalen ein gutes Zahn-Pulver ab/ damit man die Zähne schön weiß machen und erhalten kan.

Sie

Sie haben auch die Art an sich / daß sie alles scharffe und salsichte Wesen vortrefflich aus dem Leibe treiben/ und das Geblüt reinigen.

Num. XV.

Von den Picklingen.

Halec infumatum.

DJe Picklinge seynd nichts anders als eingesaltzene Häringe / werden in Fässer eingepackt und verführet / und dieselben werden genennet Faß-Picklinge: diese sind sehr hart gesaltzen.

Eine andere Art davon wird in Stroh eingepackt / so etwas süsser vom Fleisch sind / und werden Stroh-Picklinge genennet.

Uberdas ist noch eine Art Picklinge / welche man Heu-Picklinge nennet / diese werden vor die allerbesten gehalten / und haben einen lieblichen süssen Geschmack.

Num. XVI.

Von den Plateissen.

Plateſſa Plagitia.

DJe Plateissen seynd vielerley Arten / wie solche bey Rondeletio weitlauffig nebst vielen andern Beschreibungen derer Fische können nachgelesen werden.

Sie seynd in allen Landen gar wohl bekandt / werden in grosser Menge gedörrt und verführet ; man

man saltzt sie wie die Häringe und andere Fische/ in Tonnen ein/ damit man sie verschicken/ und lange aufbehalten kan.

Es werden auch offt in dem Mayn-Fluß lebendige Plateissen gefangen/ aber wenig/ doch ist es vor etlichen Jahren geschehen.

Ist sonst eine gemeine Haus-Speise in allen Landen.

Num. XVII.

Von den Prächsen.

Cyprinus latus.

DIe Prächsen sind meistentheils Rogner/ also daß etliche geglaubet/ es sey kein Milcher darunter zu finden/ und er laiche mit andern Fischen.

Im Boden-See werden sie von zehen Pfunden schwer gefangen/ im Atter-See aber vier-pfündig/ sie werden sonst mit Netzen und Zug-Garnen gefangen fast das gantze Jahr durch.

Jonstonus und Rondeletius nennen ihn Cyprinum latum, sie lieben einen laimigten Grund/ und werden auf sandigten Boden nicht leichtlich gesehen/ sind auch nur gern in den Flüssen/ die gemach rinnen.

Es sind zweyerley Arten/ die Stein-Prächsen werden grösser/ haben rauhe Düpfelein/ bey dem Kopf/ über dem Rücken.

Im Zürcher-See werden sie allein in dem obern Theil gefangen/ von wegen des Grundes/ der weich und letticht ist.

Im Königreich Pohlen soll einer einen Teich mit diesen Fischen besetzt haben / als nun einmal der Eigenthums-Herr im Winter fischen wollen / habe sich nicht ein einiger gefunden / obgleich mit grossem Fleiß nachgesucht worden. Auf den nächsten Frühling aber / haben sie sich alle wiederum sehen lassen / und miteinander eingefunden.

Wann sie groß sind und gebraten werden / kan man sie wohl essen / sind sonst weich vom Fleisch / aber doch nicht so wohlgeschmack / als wie die Karpffen.

Num. XVIII.

Von dem Rappen.

Capito fluviatilis rapax,

Corvus fluviatilis.

DEr Rapp ist ein arger Raub-Fisch / hat seine Nahrung bloß vom Rauben / wird bey Aldrovando Capito fluviatilis rapax genannt / und bey Schvvenkfeldio Corvus fluviatilis, ist ein starcker fleischigter Fisch / der bisweilen die Länge einer Elen weit übertrifft / und dabey eine ziemliche Breiten hat; im Rachen hat er auf jeder Seiten sieben lange Zähne / die Schuppen sind breitlicht / dicht / und durchsichtig. Er ist über den gantzen Leib weiß / oder Silber-farb / auf dem Rucken aber dunckelblau.

Er laichet im April und Majo / man muß ihn / wann man ihn sieden will / nicht in ein warmes Wasser werffen / sonst verfällt er sich / aber in einem kalten Wasser bleibt er fein gantz beysammen.

Num.

Num. XIX.

Von dem Rochen.

Raja, Pastinaca marina.

DEr Rochen ist eine Art der Plateissen / wird etwan in die Runde zweyer Elen breit / hat ein grausam Gesicht. Das Maul steckt ihm weit unter dem Leib. Ist hart und undäulich zu essen / darum achtet man ihn auch nicht gar sehr / als nur an denen Orten / wo das Fischwerck rar ist.

Num. XX.

Von dem Salm.

Salmo.

DEr Salm ist ein herrlicher grosser Fisch / am Rheinstrom und in See-Städten sonderlich wol bekandt. Wann er frisch ist / so hat er ein liebliches / süsses und feistes Fleisch. Er wird auch eingesaltzen / wie der Häring / und alsdann nicht mehr ein Salm / sondern Lachs und Esox genennet. Wann man ihn in Rauch hängt und dörrt / kan man ihn lang als eine Schiff-Speise erhalten / ist aber eine grobe ungesunde Speise / wie alle andere gesaltzene und gedörrte Fische nicht gesund sind.

Num. XXI.

Von dem Sander.

Sandera.

DEr Sander ist ein länglicher / und mit rauhen oder scharffen Schuppen bedeckter Fisch / aus

einem Persach gleichsam zusammen gesetzet / dann der Kopff ist schmahl / nach Art der Hechte / der übrige Leib aber gleichet einem Persch: Er wird bißweilen einer Elen lang / ist auf dem Leibe mit schwartzen Flecken eingesprenget / und hat grau-blaue Floß-Federn.

Im April laichet er / hernach wird er wieder fett / und ist fast das gantze Jahr gut.

Sein Fleisch ist weiß / wohlgeschmackt / und giebt gute Nahrung / wiewohl die grossen etwas hart-dauig / so spühret man doch an den kleinen dergleichen nicht / sonderlich sind die Schwäntze derselben untadelich.

Man richtet sie zu / wie die Hechte / und wie die Persche / man kan sie auch / wann man will / wie die Hechte einsaltzen / und räuchern.

Num. XXII.

Von den Sardellen.

Richia.

DIe Sardellen sollen ihren Nahmen haben von der Insul Sardinia, weil sie aus derselben zu zu erst in andere Provintzien verführet worden.

Aldrovandus erzehlet / l. 2. d. Piscib. c. 38. fünff Arten derselben / davon bey uns nur zwo der Kleinesten bekandt sind.

Die erste wird genennt Anchoge, oder Sardellen / von Livorno, ist ungefehr fünff Zoll lang / und einen breit / in Gestalt eines kleinen Härings mit Silber-färbigten Schuppen. Die andere Gattung heisset Anchoge oder Sardellen von

Lissa

Lissabon / welche viel kleiner / ja kaum halb so groß / als die Livornischen sind.

Die Sardellen sind noch einmahl so zart / wie die Häringe / und werden in der Küche bey vielen Speisen und Brühen / um ihnen einen angenehmen Geschmack zu wege zu bringen / gebrauchet.

Num. XXIII.

Von den Schild-Kröten.

Testudo.

DJe Schild-Kröten sind solche Thiere / die beydes im Wasser / als auf dem Lande leben. Hat den Teutschen Namen daher / dieweil sie eine Schale / wie einen Schild über dem Rucken und Leibe hat / welche also hart / starck und dick ist / daß man sie für ein Brust-Schild / wie einen Harnisch / für das Schiessen gebrauchen kan. Ist sehr garstig am Kopf und Füssen / wann sie dieselbige aus dem Schild hervor streckt / wie eine Kröte von Gestalt anzusehen.

Die Lateiner heissen sie Testudo, sonder Zweiffel wegen der Figur einer Laute / dieweil sie einen solchen gewölbten Schild oder Schaale / wie eine Laute geformt / über sich hat / darinnen sie verwahret liegt / und sich darein mit Kopf und Füssen zusammen ziehet / als wann sie in einem Gewölb gleichsam verschlossen läge / dann Testa heist eine Schaale / und Testudo eine Laute.

Die Schildkröten sind mancherley Arten / nemlich die Meer-Schildkröten / Testudo Marina, welche gar groß seyn / daß man sie zu einem Brust-Schild

gebrauchen kan. Darnach sind die Wald-Schild-Kröten / so sich in den Wäldern an sumpffigten Orten aufhalten / welche kleiner sind als die Meer-Schild-Kröten. Item / sind noch andere / die sich in süssen Wassern aufhalten / und noch mehr seltzame Arten / wie sie von Doctore Rondeletio und D. Conrado Gesnero in ihren weitläuffigen Fisch-Büchern beschrieben werden. Da dann ermeldter Gesnerus anzeigt / daß in ihrem See Anno 1520. eine Schild-Krot gefangen worden / welche so groß gewesen / daß drey Männer auf ihrem Rucken-Schild haben können herum gehen / und auf einem Karren nicht wohl habe können geführt werden.

In Indien findet man so grosse Schild-Kröten / daß die Inwohner daselbst in ihren Schaalen auf dem Wasser / wie in den Nachen / fahren können / und eine gantze Hütten mit einer Schaale bedecken. Sie legen Eyer in grosser Menge / und brüten sie des Nachts aus.

Anno 1693. wurde aus Holland an den Kayserl. Hof zur Rarität eine so grosse Schild-Krot gesandt / welche etliche Center gewogen / und wegen ihrer sonderbaren Grösse von viele bewundert und abgemahlet worden.

Sie halten sich gerne im morastigen / schilffigten / und moosigten Orten auf / ihre Speisen sind allerhand Wasser-Thiere / sonderlich die Schnecken / sie werden auch in den Gärten / in kleinen Teichen aufgezogen / die wenn sie um und um mit Bach-Sand beschüttet / und von dem Uberlast anderer Thiere befreyet sind / ihnen eine Gelegenheit geben / ihre Eyer dahin zu legen / und auszubrüten.

Wann

Wann man sie essen will/ werden sie erstlich in ein siedend-heiß Wasser geworffen / oder man hält ihnen eine glüende Kohle auf den Rucken / so werden sie bald vom Schmertz des Brandes gezwungen / Kopff / Schweiff / und Füsse von sich zu strecken/ die muß man gleich abhauen / sie in heiß Wasser werffen/ damit die Schaale von dem Fleisch gehe. Wenn man sie alsbald kocht / sind sie etwas zähe/ so man sie aber todt etwas aufhält / werden sie mürbe.

An etlichen Orten hält man die Schild-Kröten in den Küchen / und wirfft sie in die Spühlicht-Fässer/ da man allen Unrath hinein geust/ und glaubt nachgehends / daß solches der Schweinen gar wohl gedeyen soll.

Aus ihrem Fleisch macht man ein Essen / wie von Capaunen / das soll denen / so neulich aus einer langwierigen Kranckheit aufgestanden / wie auch sonst den Schwindsichtigen/gute Nahrung geben.

Sonst nimmt man auch eine Schild-Kröte/ ein Männlein/ wenn der Mond am kleinesten ist/ und bey nahe gantz abgenommen hat / denn schneidet man solcher lebendig die Schenckel ab / nehet diese absonderlich in kleine Säcklein von Bocks-Fell / und wo jemand an Podagra kranck ist/ bindet man die zwey fördersten Füsse / der Schild-Kröten bloß auf die Haut an die Füsse/ die zwey hintersten Füsse aber bindet man also auf des Krancken Arme / daß der rechte Fuß der Schild-Kröte auf die rechte Seite/ der lincke aber/ auf die lincke Seite komme.

Dieses soll ein gewisses Mittel seyn / die Podagrischen Schmertzen zu vertreiben.

Man muß sie auf dem Orte so lange liegen lassen / biß sie faulen / da man sie dann weiter begraben soll / an solchen Ort / wo sie gar leicht verfaulen können / und dieses ist eine Art auf Magnetische Weise zu curiren.

Das Geblüt von einer Wasser- oder Erden-Schild-Kröte soll ein rechtes Antidotum seyn / und tauget in der Schwindsucht frisch / und roh.

Die Galle ist gut vor die Augen. Aus den Schild-Kröten bereitet man auch ein Mittel vor den Krebs.

Num. XXIV.

Von dem Smarn / oder Möne.

Smaris, vel Mæna.

SMarn oder Mönen seynd fast einerley Gestalt und Art / einander auch der Grösse nach / gantz gleich.

Die Smarn sind gantz bleich-weisse Fischlein / wie auch die Mönen im Winter. Sommers-Zeit haben die Mönen eine schwartze Farb.

Die Länge an beeden Fischlein ist nicht über eines Fingers lang.

Man isset sie gesotten und gebacken / wie andere kleine Fische.

Num. XXV.

Von den Schnecken.

Cochlea.

DEr Schnecken gibt es zweyerley Arten / als die Strom- oder Wasser-Schnecken / und die Erd-

Erd-Schnecken: diese findet man insgemein im Walde/ in den Weinbergen/ und Gärten.

Sie behalten zu der Zeit den Preiß/ wenn sie im Winter geschlossen sind/ sintemahl zur übrigen Zeit des Jahrs/ wenn sie offen/ sie bey uns zur Speise nicht dienen/ sondern alsdann mästen sie sich biß gegen den Winter/ da sie sich denn gantz in ihr Häutlein einziehen und mit einer Haut zuschliessen.

Ihre Anatomie bestehet vornehmlich in nachfolgenden Stücken:

Erstlich ist die auswendige grauliche/ zwar dünne aber dabey Stein-harte/ und ineinander gewundene Schaale/ ihnen an statt einer Wohnung/ oder Häußlein/ welches sie stets mit sich tragen/ und niemahls verlassen/ noch abwerffen.

Zweytens/ der inwendig seltsam formirte Leib/ mit seinem Magen/ und Eingeweyde.

Drittens/ der Mund und die Zähne/ mit welchen sie das zarte Laub an den Weinstöcken/ und Bäumen benagen.

Vierdtens/ die zwey langen und kurtzen Hörner/ welche sie ausrecken/ und einziehen.

Fünfftens/ der Safft/ welcher aus ihnen fliesset. Im coitu findet man sie aneinander gehencket also/ daß die beyden Circul ihrer Schaalen fest aneinander schliessen/ und wenn man sie von einander ziehet/ so erscheinet an dem Männlein ein Penicillus, am Weiblein aber kan man wegen der Schleimigkeit nichts spühren.

Die Schnecken werden von den vornehmen Herren/ vor eine gute Speise mit gehalten.

Es werden dieselben erstlich gekocht / hernach sauber / und reinlich abgeputzt / daß nur dasjenige daran bleibet / was daran bleiben soll / nach diesen mit einer guten Brühe / mit Butter / Gewürtz / Eyer / gestossenen Majoran und geriebener Semmel zugerichtet. Sie werden auf allerhand Art genutzt / theils gekocht / theils Klösser daraus zubereitet / an das Kalb-Fleisch / an die Brühe und andere Speisen gethan.

An einigen Orten werden eigene Schnecken-Behältnüsse angelegt / an einem Garten etwann / der mit Rasen wohl versehen / und mit Obst-Bäumen besetzt ist: Es werden dieselben entweder um und um mit einem Graben voll Wasser eingefasst / daß sie aus demselben nicht heraus kriechen können / oder mit einem eisernen spitzigen Drath / da die Spitze in die Höhe gerichtet sind / umgeben / daß sie in solchen Behältnüssen bleiben müssen.

Es entstehen die Schnecken aus dem Erden-Schlamm / leben vom Thaue / und unterschiedenen Kräutern / stehen in Feindschafft mit dem Reiger / und die Wachtel / weil selbige sie fressen.

Die Schnecken kühlen / machen dicke / heilen / lindern / taugen den Nerven / und der Lungen. Sie werden meistentheils innerlich gebraucht in Husten / und der Lungen-Sucht / im Blut-Auswerffen / und andern Lungen-Beschwerungen die zerstossenen Häußlein helffen vor den Stein / sie trocknen die Schrunden der Hände / und heilen sie.

Die Schaalen sind den Krebs-Schaalen gleich / und dienen den Urin zu treiben / daher sie so berühmt sind in der Wasser-Sucht den Haarn zu befördern /

befördern / und durch denselben die Wasser-Sucht zu heilen. Man läst sie nur trocken werden / und pulverisiren.

Es geben auch die zerstossenen Schnecken einen wässerigten Safft von sich / der etwas schleimigt / welcher dem Froschlaich gleichet / und ein temperirtes Saltz in recessu hat / daher es in der Rothlauffs-Kranckheit trefflich wohl thut.

Sie werden auch als ein Schminck-Mittel gebraucht / so man einen liquorem aus den gestossenen Schnecken mit dem Sale Tartari verfertiget.

Von mancherley Schnecken wird ein gut Wasser distilliret / für die Schwindsucht und Abnehmen / drey oder vier Loth getruncken / und täglich in Trunck vermischt.

Ausserhalb des Leibs braucht mans für Wartzen und Hüner-Augen / dieselbige vorhin genau beschnitten / und darnach diß Wasser mit leinen Tüchlein übergeleget.

Schnecken-Wasser macht auch eine weise glatte Haut im Angesicht und Händen / so man sich damit schmieret.

Num. XXVI.

Von den Sprotten.

Sprottæ.

UNter diesem Nahmen wird ein kleiner geräucherter Fisch von Hamburg aus zu uns ins Land gebracht / welches nichts anders / als eine Gattung von vorhergehenden Sardellen zu seyn scheinet.

Sie

Sie sind fett wie die Speck-Picklinge / aber am Fleisch zärter / jedoch kan man sie deßwegen nicht viel gesunder rechnen.

Viele essen sie roh / aber auf dem Rost gewärmet / sind sie bequemer / und etwas gelinder: Wann sie alt geworden / nehmen sie wegen ihrer Fettigkeit einen sehr seltsamen Geschmack und widerlichen Geruch an / ärger / als die veralteten Picklinge.

Num. XXVII.

Vom Stock-Fisch.

Salpa, Asellus.

DEr gemeine Stock-Fisch wird bisweilen zwey oder drey Elen lang / ist auf dem Rucken schwärtzlicht / oder schwartz-grau / an den Seiten aber und am Bauch Silber-farb.

Wenn er quer durchschnitten wird / so glänzet sein Fleisch neben dem Ruckgrad im Finstern.

Ihr rechter Fang ist bey Schottland / und Norwegen / daselbst sie gerissen / eingepöckelt / und also zu uns unter dem Titul Laberdan versendet werden.

Man trocknet sie daselbst an der Lufft / und zwar gemeiniglich auf den Klippen / daher der Nahme Klipp-Fisch kommet / und schicket sie also ins Teutschland / dieweil aber dieser Klipp-Fisch wegen sothaner Abtrücknung gar hart / und ohne Schlagen nicht mürbe gemacht werden kan / so nennt man ihn durchgehends Stock-Fisch.

Die Bremer / die Holländer und Hamburger / und die andern Anwohner der Ost-See wissen dem

Stock-

Stock-Fisch im Kochen eine angenehme Zärtigkeit und eine schöne Weisse zu geben.

Bey der Zurichtung des Stock-Fisches sind folgende Puncta in Obacht zu nehmen:

1.) Daß man sich einer guten Art Stock-Fisch befleißige / sintemal der von Natur harte und untüchtige nicht werth ist / daß man ihn sorgfältig und kostbar zurichte.

2.) Daß er nicht mit einem Beil / oder Axt / sondern mit einem höltzernen Hammer wohl geklopffet werde.

3.) Daß er ihn in Strom-Wasser so lange einweiche / auch damit abwechsele / bis er weich genug ist.

4.) In einem Topf warmen Wassers mit der Kelle lege / und Anfangs von ferne / darnach näher zum Feuer setze / und mäßig / nicht aber zu strenge / noch zu lange kochen lasse.

5.) Daß man ihn in solchem Kochen gar nicht saltze / weil doch die Butter hernach ihn saltzig genug macht.

6.) Daß man ihn in einen weiten Durchschlag schütte / und eine gute Weile wohl abseihen lasse / auch die gröbsten Gräte heraus werffe.

7.) Daß man ihn auf eine Schüssel in klar geschmoltzene / oder mit stetigem Umrühren dick-gesottene frische Butter einlege / und darinnen nur auf einer Kohl-Pfanne warm werden lasse.

Num.

Num. XXVIII.

Von dem Stör.

Sturio, Thursio.

DJe Stören sind grosse Fische in der See / doch gehen sie auch dem frischen Wasser gar sehr nach / insonderheit im Früh-Jahr / so / daß sie auch bisweilen in der Elbe / Oder und andern Strömen gefangen werden. Ihr Fleisch ist sehr fett / wie der Schweine.

Sie kommen offtermals ziemlich hoch / und Zahl-reich herauf / zumal / wann in den warmen Monaten Majo oder Junio groß Wasser kommt / daß sie die hohen Wehre übergehen können / wie denn deren bloß Anno 1713. im May auf diese Weise 128. Stück vor Breßlau gefangen worden / da der gröste 6. völlige Elen / und der kleineste nicht über eine halbe Elen groß gewesen.

Man macht sonsten keine Delicatesse daraus / ausser daß in Italien aus dem Rogen der Störe / da sie solchen mit Essig und Baum-Oel / oder an dessen statt mit Citronen-Safft zurichten / ein Lecker-Bißlein zubereitet wird.

In der Ost- und Nord-See / absonderlich gegen Norden / ist er nicht so seltsam / da die Moscowiter bloß mit dem eingepöckelten Rogen einen eigenen Handel treiben.

Es soll der Stör die Haussen allenthalben auftreiben / so / daß ein Sprichwort daher entstanden / wenn ein Kleiner einen Grossen bemeistert / man zu sagen pflegte: Das Störlein treibt den Haussen.

Sie

Sie sind am Rücken / Bauch / und an den Seiten / mit harten scharffen Beinen / als wie mit einem Harnisch / versehen / haben einen spitzigen starcken Schnabel / und ein so kleines Maul / daß sie allein saugen müssen / wenn sie Nahrung suchen wollen.

Einige sagen / daß sie nur vom Schlamm leben / indem man in dem Magen einiger Störe nichts als Sand gefunden.

Andere Fischer aber berichten / daß man bey ihnen Hechte / und allerhand andere Fische angetroffen.

Die Störe sind längst auf dem Rücken / und auf beyden Seiten des Bauches mit starcken knorrichten Schilden in 5. Reyhen dermassen verwahret / daß man sie daselbst nicht leichtlich mit einem Schwerdt verwunden kan / derowegen die Fischer grosse starcke Netze / als man zu den wilden Schweinen und Hirschen gebrauchet / dazu haben müssen. Er soll einen gar harten Schlaf haben / und im Schlaf oben schwimmen / wie ein Stück Holtz / daß man ihn alsdann leicht bezwingen / und etwan mit einem Strick binden / auch alsdann nach Gefallen übermeistern kan.

Wiewol nun dieser Fisch sonderbar gerühmet wird / auch sein Fleisch weiß / gelinde / nahrhafftig / dem Munde lieblich / und dem Magen angenehm / so dienet es doch nicht vor schwache / viel weniger vor krancke Leute / sintemal dabey einige Dick-Safftigkeit sich befindet / die dem Magen beschwerlich ist. Jedoch ist dannoch ein grosser Unterscheid obhanden / wegen ihres Geschlechts / Orts / Zeit / Alters / und Zubereitung. Einige halten die gar kleinen

Stör-

Störlein vor die besten / andere die erwachsenen Weiblein / wenn sie voll Eyer / andere die Männlein.

Die Jahrs-Zeit der Störe ist der Sommer / wann die Sonne am heissesten scheinet. Sie werden entweder frisch gespeiset / und mit Senf- oder Butter-Brühen genossen / oder eingesaltzen / und eingepöckelt. Mit dem Eingepöckelten wird eine starcke Handelschafft getrieben.

Num. XXIX.

Von dem Tunch.

Thunnus.

DEr Tunch ist ein grosser Meer-Fisch / wird auch im Meer gefangen / und eingesaltzen / und wird wie andere eingesaltzene Fische in Tonnen hin und wieder geführet und verkaufft.

Das Vordertheil um den Bauch wird von den Schleckmäulern für das beste gehalten. Der Rucken / Ober- und Untertheil haben ein gantz trocken Fleisch / welches den verderbten Magen wieder zu recht bringt.

Num. XXX.

Von dem Wallfisch.

Cetus, Balæna.

GEorg Nicolaus Schutz / in seiner Material-Kammer / so Anno 1673. zu Nürnberg gedruckt worden / beschreibt den Wallfisch-Fang / aus

aus eines Niederländers Erzehlung / der selbst etliche mahl mit- und dabey gewesen / also: daß / unter sieben Arten / nur ein Geschlecht wäre / welches von den Schiffleuten verlangt / und gesucht wird / das wegen seiner Fettigkeit und Grösse / den besten Speck gibt / und wegen seiner ungeschickten Tummigkeit am leichtesten gefangen wird.

Sie werden meistens über Ißland und Norwegen / auch weiter hinaus / biß an die Inseln Spitzbergen gefangen; Der halbe Leib ist schier nicht grösser / als das Haupt / hat kleine Augen / nicht grösser als ein Pferd / die Augäpffel aber sind nicht grösser als eine Erbes / die Ohren sind auch auswendig / nur zwey kleine Löcher / so klein / daß man sie kaum finden / und mit einem Strohalm darein kommen kan / inwendig in den Leib aber sind sie grösser; oben auf den Leib hat er eine Röhren / etwann eines Schuhes lang / mit zwey Löchern / welche wie Menschen-Nasenlöcher sich auf- und zuthun können / daß man solche seine Nasen und Lufft-Röhren nennen möchte / wiewohl man nicht spühren kan / daß er Athem dadurch hohlet:

Sein Maul und Rachen ist erschröcklich / daß er solchen auf vier oder fünff Klaffter weit kan aufsperren:

Seine Lippen wägen ohngefehr sechs tausend Pfund: hat sonst keine Zähne / man weiß nicht / wovon er lebet oder so fett wird:

Die Zunge ist ohngefehr achtzehen Schuhe lang / und zehen Schuhe breit / am Gewicht auf sechs tausend Pfund / oder sechtzig Centner / wann die Zungen ausgeschnitten / und aufs Land geleget

 wird /

wird/kan kein Stehender drüber hinsehen: Sein Gewehr/ damit er sich schützet / sind seine Floß-Federn / und sein Schwantz / und auf jede Seite hat er eine Floß-Feder / eine Klaffter lang / und eine halbe breit:

Sein Schwantz ist nicht formiret / und stehet nicht wie unsern Fischen in der Lufft perpendiculariter sondern nach der Zwerch / wie an den Krebsen / im schwimmen thut er denselben auf und zu/ und bewegt sich damit als ein Pfeil / den er ist voller Nerven und Spann-Adern / daß er damit grosse Krafft thun kan/ und ist 27. Schuh breit und lang/ und anderthalb biß in zwey Schuhe dick / am Gewicht viertzig tausend Pfund schwer:

Der gantze Fisch ist gestaltet / wie bey uns die so genannte Kühl-Köpffe / vorn dick und hinten dünne / also daß sein Schwantz auf beeden Seiten des Leibes weit überreichet / weil der Leib gar schmahl ist.

Das Weiblein ist ordinair grösser / als das Männlein / haben weder Rogen / noch Milch / sondern haben ihre Membra genitalia, wie andere Thiere/ so auf Erden wohnen.

Das Membrum Virile ist gestaltet / wie eine Ochsen-Senne / aber dreyzehen biß vierzehen Spannen lang und so dick / daß es kaum zwey Spannen umgreiffen können:

Das Weiblein trägt in Matrice nur ein Junges / hat zwo Dutten / oder Brüste am Leibe / daran das Junge (wo seine Mutter im Wasser überall folget) säuget.

Sein Auffenthalt ist mehrentheils in Norden/ von 29. biß 80. Grad in einem Grund-losen Meer/ da man auf 1400. Klaffter keinen Grund findet/ und also auch keinen Ancker werffen kan/ wo man wegen des immerwährenden Eyß/ nicht weiter kommen mag/ und man allenthalben mit Eyß umgeben ist/ oder desselbigen mit sehr grossen Schollen jederzeit gewärtig seyn muß/ alldar halten sich die Wallfische am meisten auf/ und daselbst werden sie am meisten gefangen:

Der Fang kommt alle Frühling/ ohngefehr im Anfang/ oder Mittel des Monats May/ da sie von allen Orten aus Franckreich/ Engelland/ Dännenmarck/ wie auch aus Holland/ Seeland/ Frießland/ mit gantzen Schiff-Flotten gegen dem Wallfische zu Felde ziehen/ die See aller Orten durchcreutzen/ wie ein Hauffen Spühr-Hund/ biß sich ohngefehr ein Wallfisch sehen lässet: So bald sich nun bey irgend dieser Schiffe einer begiebt/ daß ein grosses Schiff eines Wasfisches gewahr wird/ so fallen etliche vom Volck in Chalouppen (sind kleine Nachen) dern jedwedes Schiff drey bey sich hat/ zu jedweder Chalouppen gehören sechs Menschen/ ein Steuermann/ ein Harpönier/ ein Leinschiesser/ und drey rudern/ damit fahren sie auf den Wallfisch zu/ und wann man ihn so nahe kommt/ daß man ihn erreichen kan/ so wirfft man ihn einen eisernen Wurff-Pfeil in seinem Leib/ den man ein Haarpön nennet/ ist ein Pfeil mit zweyen Wiederhacken/ von zwey in drey Schuhe lang/ daran ist ein Seil fest gemacht/ welches sie eine Leyne nennen/ dicker als ein Daum/ das eine Ende liegt in der Chalouppe

pe fast ordentlich in die Runde / in die zwey hundert Klaffter lang / in der Hörpen steckt ein langer Stiel vom Holtz / um des bessern Schwungs willen / damit man weiter und gerader auf ihn werffen kan: so bald nun der Wallfisch getroffen ist / gibt er sich in die Tieffen / der Stiel steckt nur loß und schlechtlich in der Harpòn und gehet (wann der Fisch den Abgrund suchet) gleich wiederum heraus / die Hörpen aber bleibt in ihm stecken / alsdann der Lynenschiesser und die übrige Gesellschafft lassen die Lynen / die an der Harpòn fest ist / auf solche Weise folgen / wie man die Wein-Fässer in die Keller lässet / gehet doch so schnell zu / daß ein dicker Rauch davon aufgehet / und in eine Flamme ausbricht / wo man nicht stetig mit Wasser löschet.

Wann der Fisch tieffer gehet / als die Lynen lang ist / so kommen die übrigen zwo Chalouppen mit ihrer Lynen zu Hülff / darum dann das eine Ende allezeit in der Nachen fertig ist / daß mans geschwind aneinander fest machen kan / auch muß der Lynenschiesser allzeit ein Messer neben sich liegen haben / auf daß / im Fall der Noth / wann es etwann hafften / oder unrichtig bey ihm werden wollte / er das Seil augenblicklich abhauen könne / damit der Fisch nicht alles versencke.

Weil aber der Wallfisch / wann er einmahl verwundet ist / nicht lang unter dem Wasser bleiben kan / sondern / da er eine Weile hinunter gefahren / kommt er wiederum herauf / und gibt durch die Lufft Röhren eine solche Stimme von sich / wie ein Geläute / daß man es auf eine halbe oder wohl gantze Meil Wegs hören kan: einer stärcker / als der ander.

Wenn

Wenn nun der Fisch wieder heroben ist / so fahren alle drey Chalouppen wieder auf ihn zu / und die Lynen weist ihnen dem Weg zu ihm / welche dann am nächsten kommt / die schiesset ihm noch eine Harpön in den Leib / so sencket er sich wiederum / wie vorhin:

Wann er aber wieder herauf kommt / und man kommt zum drittenmahl an ihm / so gibt man ihm keine Harpön mehr / sondern sie haben ein anders Instrument / das man Lensen (vielleicht auf teutsch Lantzen) nennet / ist am Form wie ein Schwein-Spieß / deren haben sie zweyerley / Wurffeisen / oder Stoßeisen / die werden nur gebraucht / den Fisch / mit mehr Wunden abzumatten / doch muß man fürsichtig dabey seyn / weil der Fisch jedesmal / wann er getroffen / und verletzt wird / mit seinem Schwantz und Flossen gewaltig um sich schlägt / und was er in der Furie antrifft / muß alles zu Trümmern und Stücken gehen / wann er aber müde und etwas still worden ist / so fahren sie mit dem Stoßeisen in den Leib hinein / nicht allein in seinen Speck / sondern auch gar durchs Fleisch / und in die Rippen / biß sie einen vornehmen Theil seiner Eingeweyd verletzen / und das ist ein Zeichen / daran sie vermercken / wann nemlich aus der Lufft-Röhren das Blut heraus kommt / wie ein Strom / in grossen Stücken geronnen Blut.

Alsdann lassen sie von ihn ab / und fängt der Fisch erst an zu wüten und zu toben / daß der See wie ein Saiffen-Wasser / und lauter Schaum davon wird / biß er sich verwütet / vertobet und zu todt verblutet hat: Wann der Fisch im währenden sei-

nem Wüten (nachdem er den Fang empfangen hat) mit den Finnen / und Flossen wider den Leib schlägt / so gibt es einen solchen Schall / daß mans auf eine halbe Meil Wegs hören kan:

Wann er aber mit dem Schwantz wider das Wasser schlägt / so ists / als ob man ein grosses Stuck loßbrennete / und dieses Gefecht gibt gar ein anmuthiges Spectaculum.

Ich habe (sagt der Autor) von einem alten Mann / welcher 25. Jahr nacheinander als ein Commandeur und General über eine gantze Flotte / diese Reise gethan / selber aus seinem Munde gehört / ob ers gleich in dieser geraumen Zeit offt und manchmahl gesehen / so habe er doch dabey seine Lust nicht genugsam ersättigen können.

Er habe auch niemahls so wohl und ruhig geschlaffen / und so warm und weich gelegen / daß er nicht dennoch aufgestanden / auf das Dach gestiegen / und dieser Jagt / von Anfange biß zu Ende / zugesehen hatte.

Wann der Fisch todt ist / so machen sich alle drey Chalouppen fest an ihm / mit grossen Cabel / oder Schiff-Seilen / eines Arms dick / eilff hundert Klaffter lang / biß sie ihn mit Gelegenheit und stetem Wetter einwinden können / auch lassen sie ihm etliche Tage lieber liegen / daß sie hernach viel gemächlicher mit ihm umgehen können: dann der todte Fisch kommt alle Tage höher ans Licht / und am dritten Tag ist er so hoch / als das Schiff / daß man alsdann gar wohl mit gleichen Schritten aus dem Schiff auf ihn steigen kan / darnach nehmen sie ein grosses Schneid-Messer / damit schnei-

den

den sie einen Riemen aus seinem Leib / so lang der Fisch ist / und ziehen denselben in das Schiff / und also einen nach dem andern / wenn er auf einer Seite seinen Speck hergegeben hat / so kehren sie ihn um / und lassen die andere Seite auch empor kommen:

Wann wir ihn nun (sagt er ferner) alles seines Specks / Zungen / Balanien / und Schwantzes beraubet / so haben wir das unsre davon / das Fleisch und das übrige lassen wir fortrinnen / zu einer Speise entweder den Vögeln / oder den weisen Bären; Ein jeder Riemen Speck wigt ohgefehr in 2000. Pfund / wo er am dicksten ist / ist er in anderthalb biß zwey Schuhe dick / man hacket ihn hernach in viereckigte Stücke:

Das Hackbret bringt der Fisch auch mit sich / und ist solches sein Schwantz / der voller Spann-Ader / die halten vest wieder / und verderben das Hack-Messer nicht:

Dann wird der frisch gehackte Speck in den Spitzbergen / oder im Mayr-Eyland zu Thran gekocht / der ist lieblicher / als wann der Speck in Fässer eingeschlagen / und erst zu Hause gekocht wird.

Vor diesem ist dieser Wallfisch-Fang nur nahe an dem Land gebraucht worden / jetzt aber wird er in der offenbahren See vorgenommen / welches sonst weil das Meer voller Eyß ist / nicht geschehen konte / wann es wie bey uns Tag und Nacht gebe: weil es aber daselbst in vier oder fünff Monaten / zu dieser Zeit nicht Nacht wird / und die Sonne bey hellem Wetter / sich niemahl aus den Augen verlieret / also / daß man durch continuirliche Schild-

wache / den Steuermann für dem ankommenden / und bevorstehenden Eyß allzeit warnen / und also dieser Gefahr mit GOttes Hülffe entgehen kan / da sich nun um die Helffte des Septembers / die Sonne zu verlieren beginnet / so müssen die Schiffleute sich weg machen / und sich wieder nach Hause begeben.

Die Spitzberge sind wegen des langen Schnee und Eyßes / gantz unbewohnt / so bald aber der Schnee schmeltzt / kommen die Rehe mit grossen Schaaren / welche aber nichts als Haut und Bein haben / ehe aber drey Wochen verfliessen / haben sie mehr / als drey Finger Weisses / unangesehen in dem gantzen Land (so viel man weiß) weder Laub noch Grase wächset / ohne daß an den Seelanden / auf den Klippen / und auf den Eyß-Bergen hier und dort Löffel-Kraut wächset / dadurch das Reh-Fleisch gesund wider den Scharbock ist / und sind diese Rehe gar zahm / und scheuen den Menschen nicht / wann sie nicht gejagt werden / sondern kommen zu den Menschen:

Wann unter sie geschossen wird / lauffen sie zwar ein wenig / kehren aber bald wieder um / und wollen sehen / wo ihre Gesellen blieben sind / daher man derselben wohl viertzig oder funfftzig in einer Stund fällen kan.

Des Wallfisches Feind / ist der Schwerdt-Fisch / der / wann er ihn antrifft / sich tieffer senckt / und ihm den Bauch durchschneidet / wovon er endlich sterben muß / er frisset aber nichts davon / als des Wallfisches Zunge / und läst das übrige liegen / so von den Vögeln und weissen Bären verzehrt /

und

und aufgefressen wird / sie bekriegen ihn meistentheis an seinem Schwantz / zwacken ihn denselben mit Stücken ab / unangesehen er sich sehr damit wehrt / und um sich schlägt / biß sie ihm solchen gantz abgezwackt / und ihm also seiner Stärcke beraubet haben.

Die Wallfisch-Fanger kommen bisweilen zu diesem Streit / und wann der Schwerdt-Fisch selbige vermercket / fliehet er / und lösen ihn in dem Streit ab. Wo sie aber in der See viel Schwerdt-Fische herum schweben finden / fahren sie bald weiter / dann sie sind sicher / daß daselbst kein Wallfisch mehr anzutreffen.

Die Indianer in Florida fangen die Wallfische auf eine besondere Art / wie die Historien selbige ausführlich beschreiben: Der Indianer rudert mit seinem Nachen auf des Wallfisches Rucken / hernach springt er ihm gleich auf dem Nacken / und schlägt ihn einen sehr spitzigen Pflock in der Nasen-Löcher eines / und eilet wiederum in seinen Nachen / und wartet / bis der Fisch / der unsinnig zu Grunde schießt / wiederum empor kommt / dann eilet er wieder auf ihn / und schlägt ihm auch in das andere Naß-Loch einen Pfal / dadurch wird dem Fisch der Athem benommen / springt hernach wiederum in seinen Nachen / und lässet das Seil / so an dem Pflock gebunden ist / weit genug schiessen / bis der Wallfisch vertobt / und stirbt / ziehet ihn alsdann zu Land / und theilet ihn zu Stücken.

Sein Fleisch / wann es trocken und dürre wird / gibt ein gutes Mehl / und wird ein schönes Brod

daraus gebacken / welches sich lange Zeit gut halten kan.

Num. XXXI.

Vom Zärter.

Squatina.

DJe Zärter sind fast gestaltet wie die Gösen / doch sind sie schmäler / länglichter und dünner / haben auch kleinere Schuppen / der Leib ist Silberfarb / der Rucken etwas Purpur / die Floß-Federn blaulicht / die Augen gelb / wie Gold / ihr Fleisch ist sehr fett / und vom Geschmack sonderbar / sind sonderlich zum braten gut / und weil sie meistens in der Oder gefangen werden / so brätet man sie stets in den nächst-herum gelegenen Städten / sonderlich zu Herbst-Zeiten / schlägt sie häuffig ein in die Fässer / und übersendet sie an andere Oerter / weil sie sich auf diese Weise ziemlich lang halten können / und eine feine Speise geben; doch aber muß man nicht zuviel davon essen / dann sie sind sehr fett / und könten leichtlich ein Fieber erregen.

Num. XXXII.

Vom Züngel oder Zündel.

Asper Danubii.

DJe Züngel werden von den Naturkündigern Asper Danubii benahmset / wiewol manche sich auch geirret haben / daß sie ihn vor einen Koppen gehab-

gehalten/ und dahero vermeynet/ daß die Donau die allergrösten Koppen habe/ darzu sie von der Aehnlichkeit des Züngels verleitet worden/ welches gleichwol keinen so grossen breiten Kopf/ nach seiner Proportion, als die Koppen hat/ auch nicht glatt und schleimigt ist/ wie jene; sondern rauhe/ scharffe/ und harte/ wiewol kleine Schuppen hat: Es schreibet zwar Münsterus, daß sie zu Zeiten auf 3. Pfund schwer kommen/ so aber selten geschiehet/ die meisten sind halb-pfündig; seine Farb ist etwas braunroth/ zum theil mit grossen schwartzen Flecken unterschieden; er wohnet allein in den Flüssen/ und bleibet weder in Weyhern/ noch stehenden Wassern.

Rondeletius nennet ihn auf Frantzösisch Apron, und glaubt/ er werde allein in Rhoano zwischen Vienne und Lion gefunden/ hat keine Zähne/ aber einen harten Kienbacken; meldet auch anbey/ man halte insgemein davor/ der Fisch esse einen Sand/ darunter Gold-Körnlein vermischet sind/ dahero er meistentheils an denjenigen Orten angetroffen wird/ wo dergleichen Gold-Sand sich ereignet/ er hat ein vortrefflich gesundes/ weisses/ härtliches/ wohlgeschmackes Brät/ daß viel davor halten/ wie bey D. Jonston zu finden/ daß dieser Fisch der gesundeste von allen Donau-Fischen sey/ er wird auch in Ungarn in der Teissa gefunden/ und in Bayern in der Iser/ meistens aber in der Donau/ um Preßburg/ Wien/ auch um Regenspurg gefangen/ und unter die Herrn-Fische gerechnet. Hat auch einen Stein im Kopf/ aber nicht allezeit/ derselbe soll gut wider den Sand dienen.

Das Sieben und zwantzigste Capitel.

Beschreibung

Verschiedener Wasser-Thiere/ welche so wohl in als ausser dem Wasser leben/ samt ihrer Natur und Eigenschafften.

Num. I.

Von Fröschen.

Rana.

DJe Frösche sind unterschiedlicher Arten: Unsere Frösche hier zu Lande bleiben den gantzen Winter durch unter den Wassern in ihren Löchern und Hölen versteckt/ kommen allein im Frühling hervor. Im Frühling/ so bald es anfängt lau zu werden/ findet man ihr Froschlaich/ wie kleine gantz helle und klare zusamm-gepackte Kügelein/ deren jedes inwendig ein schwartzes Düpffelein hat/ das wird von den Apotheckern und Chirurgis mit grossem Fleiß gesammlet/ und unterschiedliche Salben und Artzneyen zum Kühlen daraus bereitet. Man sagt/ daß die Frösche den Bienen/ die auf das Wasser zum trincken kommen/ gar auffsätzig sind; sonst soll ihre Speise allerley Kräuter/ Würmlein/ Koth und Schlamm seyn.

Ihre Feinde sind der Hecht und alle Raub-Fische/ die Krebse/ die Nacht-Vögel/ als Eulen/ Käutz-

Käutzlein / ꝛc. wie auch die Schlangen / vor allen Dingen aber die Störche und Raben / die sie allenthalben verfolgen / und wo sie solche antreffen können / rauben und auffressen.

Es ist ein gefrässiges Thier / wann man einem Frosch die Haut abziehet / und ein Stücklein davon / oder nur ein rothes Flecklein an den Angel machet / so beissen sie gern an / man fängt sie auch mit Bögen oder Armbrusten / die an einer langen Stangen angemacht sind / und der Pfeil hat vornen einen eisernen Spitz mit Wiederhacken / und ist mit einem Stricklein an die Armbrust gebunden; wann sie getroffen werden / bleiben sie am Pfeil / und der Pfeil am Bogen hangen / damit man sie heraus ziehen / abnehmen / und den Bogen wieder spannen kan / ist eine Kurtzweil vor junge Leute.

Rondeletius vermeynet / wann die Frösche zu rechter Zeit / nemlich im Majo und Junio, gefangen worden / möchten die hindern Theile davon / noch wohl zur Speise genommen werden / sie müssen aber aus Bächen / Flüssen / oder Teichen gefangen seyn / dann aus garstigen Pfützen seynd sie nicht gut.

Es ist bekandt / daß aus der Froschlaich / zu Latein Sperma ranarum genannt / allerhand heilsame Sachen præpariret werden / insonderheit ein gutes Pflaster / welches auch daher Froschlaich-Pflaster genennet wird / und die Eigenschafft hat / daß es kühlet / trocknet / heilet / und zertheilet / vertreibt auch die hitzigen Glieder-Schmertzen.

Num. II.

Num. II.

Wann und zu welcher Zeit das Froschlaich solle gesammlet werden / daß es viel Jahr kräfftig erhalten werden könne.

DAs Froschlaich aus fliessenden Bächlein / ein wenig vor dem Neumond oder in dem Neumond gesammlet / solle auf 30. Jahr dauren / hingegen / was man im Vollmond nimmt / solle bald faulen und stinckend werden. In einem neuen eichenen Fäßlein / solle man auf das durch einen Sack geläuterte Froschlaich-Wasser jedesmal auf 40. Untzen allezeit von gebranntem Alaun ein Quintlein/ oder bisweilen zwey thun/ und also mag mans / ohne ferneres Destilliren/ in ein kaltes trockenes Ort hinstellen / so bleibt es also viel Jahre in ihrer Krafft und Würckung.

Num. III.

Ein köstlich Wasser von Froschlaich zu machen für allerhand Zufälle.

WAnn man Froschlaich im Martio im abnehmenden Mond sammlet / und in einem gläsernen Alembico destilliret/ selbiges Wasser dienet wider den Brand und Entzündung / auch das Blut zu stillen/ und das rothe Gesicht zu vertreiben/ auch im hitzigen Podagra die Schmertzen abzukühlen; dieses thut auch ein leinen Tuch / drey- oder viermal im Froschlaich eingetunckt / und wiederum abgetrocknet.

Dieses

Dieses folgende soll eine rare Kunst seyn wider den aufwerffenden Wurm: Gehe/ und suche Frosch-laich/ nimm sie mit samt dem Wasser/ thue es in einen Hafen/ und salbe das Pferd damit/ es hilfft gewiß/ man muß es aber dem Pferd alle Tage fünffmal thun/ so lang bis der Wurm vergeht/ laß das Pferd vorher an der Sonnen stehen/ bis es warm wird/ dann wasche es damit.

Dioscorides sagt/ daß die Frösche mit Saltz/ Oel/ oder Butter gegessen/ wider alles Schlangen-Gifft ein Antidotum seyn/ wann man auch die Suppen/ darinn sie kochen/ trincke; diß solle auch die Husten vertreiben/ in Essig und Wasser gekocht/ und den Mund mit ausgespühlet/ solle es die Zähn-Schmertzen lindern.

Das Fette von den Fröschen heilet die Krätze/ wann man sich damit salbet/ löschet auch wundersam den vom Feuer oder siedenden Wasser entstandenen Brand/ heilet auch denselben völlig.

Dieses Fett mit Myrrhen/ Brandewein/ Aloe/ und dem Safft von der Brassica marina, oder Soldanella zerlassen/ und zu Pillulen formirt/ sind so kräfftig/ daß/ so man ein oder zwey Scrupel davon etlichmal braucht und einnimmt/ die Wassersucht curiret.

Die grünen Frösche in Oel gesotten/ sollen die Hals-Geschwär/ und Entzündungen der Gurgel heilen/ wann man sich nur damit salbet.

Das Wasser/ so aus Fröschen destilliret worden/ solle die Glieder-Schmertzen lindern/ auch wann man lebendige Frösche aufleget/ und immer mit frischen abwechselt. Die Aschen von den gebrannten

brannten Fröschen soll das Geblüt stillen. Für die Frayß und hinfallende Kranckheit solle man am Frosch den Rucken aufschneiden / die Leber da heraus nehmen / in Kohl-Blätter eingewickelt aufdörren / alsdann zu Pulver machen / und in guten alten Wein auf den Paroxysmum zu trincken geben / es hilfft; sollte es aber wider Verhoffen noch einmal kommen / so könte man nur diese Artzney / wie zuvor abermal einnehmen / so wird es guten Bestand haben / wie Antonius Guainerius solches vor gantz gewiß bezeuget.

Wann man im Mertz Froschlaich in einen Hafen thut / bedeckt selbigen wol / und vergräbt ihn an einen sonnigten Ort unter die Erden / da wirds zu Wasser / das läutert man / mit demselbigen kan man den Wurm tödten an Menschen und Vieh.

Das Blut von den Laub-Fröschen auf die Haut subtil gestrichen / wo man Haare ausgerupfft hat / wird kein Haar mehr wachsen.

Num. IV.

Von den Kröten.

Bufo.

OBwol die Kröten zwar sehr vergiffte und häßliche Thiere sind / so können doch viele Sachen davon in der Artzney gebraucht werden: Das hindere lange Schienbein von einer gedörrten Krot solle gut seyn vor die Schmertzen der Zähne / wann man sie nur damit anrührt.

Der gantze Leib aufgedörrt / und auf gifftige Beulen gelegt / ziehet das Gifft aus und in sich.

Wider die Hæmorrhoides, oder die guldene Ader / wann sie sehr schmertzen / soll man die Aschen von gebrannten Kröten auflegen / das nimmt die Wehen hinweg / und heilet.

Wann man haarige Ort mit einem Wasser wäscht / darinnen eine Krot bis aufs Drittel eingekocht hat / soll es den Leib gantz glatt und Haar-loß machen.

Mizaldus schreibet / wann man einen Kroten-Stein bekommen will / soll man eine grosse Garten-Krot in ein Vogel-Haus / das unten mit weiten Sprüsseln vermacht ist / und besser untenher ein rothes Tuch hat / einschliessen / und solle sie an die heiß-scheinende Sonne etliche Tage lang setzen / und da solle man sie so lang mit Dunst und Hitze abqualen / bis sie den Stein fallen lassen / der durch die weiten Sprüssel von dem etwas entfernenden Tuch aufgefangen / nicht mehr von ihr könne erreicht / und verschluckt werden. Doch meldet er ferner / daß es besser sey eine Krot / in einen durchlöcherten Hafen vermacht / und in einen Ameis-Hauffen eingegraben / so werden sie das Fleisch alles rein auffressen / und allein die Beine und den Stein übrig lassen.

Num. V.

Von Wasser-Mäusen.

Mus aquatilis.

DJe Wasser-Mäuse sind den Wassern und Fischen ein sehr schädliches Thier / weil sie sich

(wie alle Mäuse) überaus vermehren / sie wohnen gern am Ufer der Bäche / in den Löchern. Es werden auch offt diejenigen / welche Krebse fangen wollen / von ihnen in die Hand gebissen / sie fressen allerhand kleine Fischlein / als Grundeln / Kreßling / und die junge Brut von Hechten / Karpffen / Barben und andere / was sie finden / können öffters einen gantzen Bach öde machen / sie fressen auch sonst allerley Kräuter und Früchte / wie die andern Mäuse / durchschwimmen die grösten Wasser.

Num. VI.

Von Eydechsen.

Lacerta.

DEr Eydechsen sind zweyerley Geschlechte / der grünen und der grauen / wiewohl auch theils aus diesen beeden vermischt sind; Etliche halten die grüne Art vor das Männlein / und die graue vor Weiblein / glauben auch / sie lauffen allezeit / oder doch meistentheils Paar-weise; man vermeynt / ihr Schwantz wachse wieder / wann er ihnen schon abgehauen worden / wann dem so wäre / müste dieses eine Beschaffenheit haben / wie mit den Krebs-Scheeren / welche auch wieder zu wachsen pflegen / nachdem sie solche verlohren haben.

Es solle auch die Erfahrung bezeugen / daß der Eydechse / wann ihr ein Aug ausgestochen oder geblendet worden / solches in kurtzer Zeit wieder gewachsen / weil man solches daher wissen können / als man es an ihnen probirt / und darauf so lang eingeschlossen gehalten.

Sie

Sie wohnen in Löchern / Stein-Hauffen / und wüsten dornichten Orten / fressen Schnacken / Fliegen / Heuschrecken / Grillen / sonderlich sind sie den Bienen auffsätzig / lassen jährlich die Haut abstreiffen wie die Schlangen. Wann man ihr Fleisch den Falcken und Raub-Vögeln in der Maus gibt / so sollen sich ihre Federn viel geschwinder vermausen.

Dieses Thierlein ist des Menschen guter Freund / lecket seinen Speigel auf / wo er denselben findet / und wann eine Schlange sich ohngefähr zu einem Schlaffenden auf der Erden nahet / wecket es den Menschen auf / als wollte es gleichsam ihn vor Unglück warnen.

Mit Nattern / Kroten / und andern gifftigen Thieren haben sie offt einen Streit / fallen solche aber am liebsten an / wann ein Mensch in der Nähe ist / weil sie hoffen / er werde ihnen wieder ihren Feind zu Hülffe kommen.

Wann man mit einer grünen Eydechsen-Gall eines Apffel-tragenden Baums Stammen beschmieret / so sollen dieselben Aepffel weder faulen noch wurmstichig werden.

Num. VII.

Von Scorpionen.

Scorpius, Scorpio.

DEr Scorpion ist ein klein schwartz Thierlein / hat zwo Scheeren / wie die Krebs / einen Schwantz voller Glaich / und in demselbigen auch seinen Gifft / derowegen wer durch die Spitze solches Schwan-

tzes gestochen oder verletzet wird/ der ist in 24. Stunden des Todes / wo man ihm nicht alsobald mit gebührenden Mitteln vor solcher Zeit zu Hülffe kommt.

Die beste Artzney zu solchen Stichen ist / wann man einen Scorpion geschwind zerknirscht und darüber legt. Oder / man hat gemeiniglich Gläser mit bittern Mandel-Oel/ darinnen Scorpionen gestorben / und noch liegen / solches Oel ist eine gewisse Artzney für alles Gifft / auch für die Pestilentz und gifftige Drüsen.

Für Lenden- und Blasen-Stein und schweres Harnen / ist solches Oel eine gewisse Artzney/ nur an den Lenden damit geschmieret/ so hilfft es gewiß.

So es in der Blasen fehlet / solle man nur das Gemächt damit schmieren / oder ein wenig in die Harn-Röhr hinein spritzen.

Num. VIII.

Von Schlangen und Nattern

Serpens, & Natrix, Amphisbena.

DJe Schlangen sind nach mancher Lands-Art vielerley/ sie wohnen am Schatten / lauffen mit krummen Gang / in die schlüpfferige Gäng und Löcher / meistens an den Wassern und Sümpffen.

Wann sie die Haut will abstreiffen / gehet sie durch ein enges Loch eines Felsen / streicht also ihr Alter ab / enthält sich zuvor eine Weil des Essens/ und macht ihren Leib gantz klein / ist ein gar gifftiges Thier/ und kan die Menschen sehr verletzen.

Etliche von unsern Medicis halten dafür / daß der Gebrauch von unsern Nattern gleich so gut und bewährt sey / als von den Welschen Vipern.

Das Schlangen-Pulver zu machen lehret die Medulla destillatoria & Medica also: Man soll / wann man der Schlangen die Haut abgezogen / den Kopf und den Schweif wegwerffen / das Fette von dem Ingeweid abnehmen / und es besonders vor eine sonderliche Augen- und Ohren-Artzney aufheben. Das andere mit Wein ausgewaschene Fleisch samt dem Hertz und der Leber wird in gelinder Wärme ausgetrocknet / oder in Balneo Mariæ die Feuchtigkeit davon abgezogen und darnach klein zu Pulver gemacht.

Die Italiäner machen es also: Nachdem sie der Schlangen den Gifft genommen / ziehen sie ihr die Haut ab / hauen die Extrema weg / werffen das gantze Fleisch beyseits / und behalten allein das Hertz / und die Leber / dazu die Beinlein / und die Gräten / die sie in sich als Gelenck / zusamm gefügt haben / diß alles dörrn sie / muß aber nicht verbrennt seyn / so hart / daß man es in einem Mörsner stossen kan / und machens hernach zu Pulver / ist ein allgemeines Recept wider allerley Gifft. Man nimmt dessen auf einmahl so viel / als man auf einer guten Messer-Spitz fassen kan / in einem Trüncklein Wein / oder nach Gelegenheit in Wein-Eßig / und schwitzet recht darauf.

Ludwig Heinrich Lutzen in seiner Ophiographia fol. 90. macht das Alcahol oder Schlangen-Pulver also: Nimm Nattern / im Frühling gefangen / streiff ihnen den Balg ab / das Ingeweid / Kopff / und

und Schweiff thue beyseits / allein den Leib / sammt dem Hertz / Leber / und der Zungen (nachdem der Leib vorher mit Wein abgewaschen) dörre / mache es zu Pulver; einem halbjährigen Kind biß auf zwey Jahr / gib 10. oder 15. Gran; einem Jüngling der noch wächset / ein halbes Quintlein; einem alten ausgewachsenen Menschen von 40. biß 50. Gran, oder in einer Noth auch ein gantzes Quintlein in einem starcken Wein / Malvasir, oder Suppen. Es dienet wieder aller gifftigen Thiere Biß / und Vergifftungen / wieder die Pest / Schwind- und Wassersucht / wieder alle Flüsse / wieder die Frantzosen / Krätzen / Aussatz / und aller bösen Feuchtigkeiten / so zwischen Fleisch / und Haut stecken / ist auch gut wieder die Ungarische Kranckheit / hitzige Fieber / und gefährliches Seiten-Stechen.

Die Medulla destillatoria lehret auch / wie man sie fangen soll / also: Nimm wahr den Ort / wo die Schlange ist / die du fangen wilt / und nimm ein neugebacken Brod aufs heisseste / als aus dem Ofen kommt / brich die Rinden davon ab / alsdann lege die Krume also warm / nicht weit von der Stelle / wo sich die Schlange aufhält / daß der Geruch von dem Wind / auf sie getrieben werde; Wann sie nun solchen empfindet / eilet sie mit grossem Verlangen dazu / läst ihren vergiffteten Angel der Zungen im Brod stecken / daß sie damit fest bleibet / und ihn nicht wieder herausziehen kan / alsdann muß man gleich mit einen Spitz-Zängel / oder andern Instrument gefast seyn / und ihr den Angel damit abnehmen; Auch ziehe man Handschuh an / und

und greiff die Schlange nur freudig an / so mag man kühnlich / ohne einige Gefahr / nach seinem Willen mit ihr handeln / und sie kan einen durch ihr Stechen nicht mehr verletzen oder beschädigen.

In Teutschland werden die Vipern mit grossen Unkosten von reichen Leuten gekaufft / mit Waitz / oder Gersten gesotten / den jungen Hünern oder Capaunen zu fressen gegeben / die damit gemästet / mit grossen Nutzen von dergleichen Leuten gegessen werden.

Man glaubet / wann ein solcher Haus-Vatter sich in einem Viehstall aufhalte / soll selbiges Vieh zur Zeit des Unfalls keinen Schaden leiden.

Das Schlangen-Haupt mit samt der Zungen gedörrt / und an Hals gehangen / solle wider das drey- und vier-tägige Fieber ein treffliches Mittel seyn; auf die Scheitel gelegt / soll es die Flüß und Catharr austrocknen / und den Kopfweh mildern; auf das Hertz-Grüblein gehenckt / soll es die Melancholie vertreiben; auf eines wütigen Hundes Biß / oder andere gifftige Wunden gelegt / soll es den Gifft aussaugen; wann man die Zungen der lebendigen Schlangen heraus reisset / so darff mans mit keiner blossen Hand anrühren / sondern mit einem Instrument / und hernach an der blossen Lufft getreuget / daß die Sonne nicht darauf scheinen kan / einem Menschen / der innerlich gifftige Apostemata hat / bey dem Hertze aufgebunden / oder sonst über einen Pest-Beulen gelegt / ziehet sie das Gifft ohne Eröffnung der Haut heraus / daß man es Tropffen-weiß daran hangen siehet / welches man / wann mans gewahr wird / stets abwischen / und die Zungen

wieder überlegen soll / bis so lang keine Tropffen mehr erscheinen / alsdann ist der Patient des Giffts befreyet.

Wer die gekochte Leber der Schlangen isset / wird von keiner andern Schlangen angegriffen / oder beschädiget; den schwangern Weibern / wenn sie in schweren Kindes-Nöthen liegen / soll man die Gall von einer Schlangen ins Trincken hängen / und ein wenig davon trincken lassen / das erlediget sie gleich; item / das Schlangen-Schmaltz / wann man den Nabel einer harten Kinder-Gebährerin damit schmieret / so macht es das Kind glücklich gehend.

Item ein bewährtes Stuck / in kurtzer Zeit lange Haar wachsen zu machen / daß sie schön Goldfärbig / und weich werden / wie eine zarte Seiden: Nimm destillirtes Honig-Wasser / dazu vermische Himmelbrand-Wasser und löse darinnen Natter-Schmaltz auf / bürste die Haar alle Tag damit / und laß es von sich selbst trocken werden / so wirst du Wunder sehen des schnellen Wachsens / und Schönheit der Haar; auch ist diß Wasser eine vornehme / und bewährte Artzney zu den Augen / sänfftiget ihre Hitz und Geschwulst / nimmt hinweg die Röthe / Hitz / Entzündung / Geschwär und Trieffung der Augen / verzehrt darinnen die Nebel / und wässerigen Felle / heilet auch die mit Grind / und anderer Unreinigkeit versehrten Augen-Winckel. Wann man das Haupt von einer Natter in einem Tüchlein an dem Halse henckt / oder mit einem Carmesinrothen Seiden-Faden eine Nattern stranguliret / und denselben Faden um den Halse bindet / soll es in der

Angi-

Angina, und andern Zuständen der Gurgel / eine wundersame Hülffe und Linderung bringen.

Die Fuhrleute und Land-Kutscher / verflechten in ihre Peitschen zwey oder drey solche Zungen / und glauben / ihre Pferde sollen starck und kräfftig davon werden; wann solche trincken / hangen sie diese Peitschen ins Wasser / so soll ihnen keine Rähe noch andere Kranckheit begegnen.

Die Reuter vermachen diese Zungen in ihre Sporen / oder in den Zaum; die Botten damit sie nicht müde werden sollen / vermachen diese Zungen mit Beyfuß-Kraut / und Eychen-Blättern in ihre Strümpffe; Die Waidleute / und Schützen / vermachen diese Zungen in ihren Bürst-Röhren / und wann sie Kugeln giessen / so thun sie gedörrtes / oder getrocknetes Natterblut darunter / oder sie stechen den Nattern die Augen aus / thun alsbald frische Erbiß / so wohl in die Augen-Löcher / als in den Mund und vergrabens also in eine fruchtbare Erden / damit die Erbsen daselbst mögen aufgehen; wann sie nun neu-gewachsene Erbiß bekommen / und Kugeln zum Bürsten giessen wollen / thun sie in eine jede Kugel eine Erbiß / und vermeynen also das Wild leichter zu finden / und glückseeliger zu fällen; auf die Scheiben zu schiessen / lassen sie die Augen der Nattern bey den Absehen hinten / und bey den Fliegen vornen vermachen / die Nattern-Zunge aber bey dem Anschlag / wo sie das Rohr an den Backen setzen / und hoffen also der Scheiben nicht zu verfehlen.

Hollerius schreibt / wann man eine Wasser-Natter bey dem Schweiff aufhänget / und ein Ge-

schirr voll Wassers untersetzet / so soll sie nach etlichen Tagen einen Stein von sich geben / der / wann er ins Wasser fället / alle das Wasser austrocknet; dieser Stein aber an eines Wassersüchtigen Bauch gebunden / ziehet alles Wasser von ihm / und erledigt ihn von der Wassersucht.

Man erzehlet auch / daß ein Aussätziger von einem Wein / darinnen eine Nattern ersoffen / als er solchen getruncken / sey gesund worden.

Den weissen Schlangen sagt die Medulla destillatoria, wächset ein Körnlein auf ihrem Haupt / und ist anzusehen gleichwie eine Königs-Cron / und als wäre es von Bein / siehet auch schön weiß / ist etwas schwer / und wann man es gegen die Sonnen / oder einem Licht hält / so ist es gleich wie durchsichtig; Die Schlangen streiffen es im siebenden Jahr mit sammt dem Balg ab / unter einer Hasel-Stauden / da Misteln darauf wachsen / darunter sie auch sammt dem Balg gefunden wird; seine Tugenden sind / wer es bey sich trägt / den præservirt es vor allem Gifft und Zauberey / und ist das höchste Præservativ wider die Pest in Sterbens-Läufften / verhütet die Apoplexiam, und macht dem / der es bey sich trägt / ein scharffes / hell / und lauteres Gesicht / und præservirts vor aller Blödigkeit und Dunckelheit biß ins höchste Alter.

Amphisbena wird von etlichen / als Solino, beschrieben / daß es eine Schlange sey mit zwey Köpffen. Es kommt aber daher / dieweil diese Schlange hinter und vor sich gehet. Ist ein gifftig Thier / welchen es verletzt / ist bald am gantzen Leib vergifftet.

Das

Das Acht und zwantzigste Capitel.

Von denen Feinden der Fische/ welche ihnen auf das äusserste nachstreben/ wo sie nur etwas von ihnen erhaschen können/ besonders/ weilen sie all ihre Nahrung fast von ihnen herholen.

Num. I.

Vom Fisch-Otter.

Branchiæ, Lutra.

DEr Otter ist etwas geschwinder/ hurtiger/ und geschlancker/ als der Biber/ wohnt nicht allein an grossen/ sondern auch an kleinen Wassern/ Flüssen und Teichen/ hat sonst einen Kopff/ fast wie die Biber/ aber subtiler und zäher wie ein Hund/ ist auch am gantzen Leib länger und schmäler/ mit einem langen glatt-härigten Schweiff/ an der Farb etwas bräuner/ und je schwärtzlichter sie sind/ je höher man sie hält/ je leichter ihre Farbe ist/ je geringer sie sind/ haben ihr Geschleiff und Nester nahend an dem Wasser/ da sie dann mit kleinen Schlief- und Otter-Hunden ausgespührt/ aufgetrieben/ und gefangen werden.

Wann der Otter einen Fisch im Strom vermerckt/ schlägt er mit seinem Schweiff ins Wasser/ davon der Fisch erschrocken/ denen Löchern und Baum-Wurtzeln am Gestad zueilet/ und daselbst

kan

kan ihn der Otter desto leichter abfangen; so bald der Tag anbricht/ begibt er sich aus seiner Höhlen/ und schwimmt gegen dem Wasser einen weiten Weg/ und wann er von den Fischen gesättiget/ läst er sich den Strom gemach wieder zurück tragen. Bißweilen wird er in den grossen Fisch-Reussen gefangen/ dann wann er Fische darinnen vermercket/ schliefft er ihnen nach hinein/ bekommen ihm aber gar übel/ weil er daselbst nicht wieder auftauchen/ und Lufft schöpffen kan/ muß also darinnnen ersticken. Wann man sie jung bekommt/ werden sie heimlich/ können lang ohne Wasser/ aber nicht ohne Fische leben/ in des Otters Geschleiff/ stinckt es sehr von Fischen/ die er übereinander hinein trägt: sie fressen auch allerhand Obst/ Ruben und die Rinden von den Bäumen/ wie auch im Frühling die zarten Schößlinge/ von neu-aufgehenden Kräutern.

Wann der Otter aus dem Wasser steigt/ und heraus am Ufer Gruben macht/ so versehen sich die Fischer gewiß einiger Güsse/ weil er ihm daselbst eine Sicherheit sucht/ dabey er des Wassers/ und der Lufft zugleich/ seiner Natur nach/ geniessen kan/ da er sonst/ wo er in seinen alten Geschleiff verbliebe/ bey kommender/ aus natürlicher Sagacität/ vorgesehner/ oder vorvermerckter Güsse überschwemmet/ der Hülff entbehren/ und also ersticken müste. Und eben dergleichen pflegen auch die Biber zu thun.

Ihr Fleisch ist zähe/ und ungesund/ als wie der Biber/ den Carthäusern erlaubt zu essen; das Fette davon soll gut seyn die Glieder zu schmieren/ die Gailen davon sollen auch in der Frayß gut seyn/ doch

doch nicht so kräfftig als die Bibergailen; die im Backofen gedörrte Leber/ gepulvert/ soll die rothe Ruhr vertreiben; der Balg aufgelegt/ ist gut vor den Schlag/ Schwindel und Haupt-Schmertzen; Strümpffe daraus gemacht/ lindert es das Podagra.

Sehr grossen Schaden thun die Ottern in den Teichen/ wo ihnen die Fische nicht entrinnen können/ und ist das ärgste/ daß sie nur die schönsten und besten Fische angreiffen/ und herausfangen und mehr todt beissen/ als sie fressen können/ daher daselbst desto fleissiger aufzupassen/ damit dieser schädliche Gast keinen Zutritt habe/ und wo er zu spühren/ alsobald weggefangen werde.

Die Otter haben ihr Geschleiffe/ oder Wasserbau unter den Ufern/ sie sind auch neun Tage blind/ und wohnen weiter von den grossen Wassern ab/ als die Biber/ öffters auch gar an kleinen Wassern/ worinnen Fische sind/ wo auch etwa davon nicht weit Teiche zu finden sind/ doch machen sie selten ihr Lager dabey/ sondern an andern Orten/ da sie nicht so leicht gesucht werden; Nach vier Wochen gehen die Jungen schon mit den Alten/ so lang sie aber noch im Geschleiffe bleiben/ bringen ihnen die Alten kleine Fischlein mit sich/ welche sie dann hitzig verzehren/ und fleissig der Mutter Ankunfft erwarten; sie werden auch in kurtzer Zeit auf die Fisch so eyfferig/ daß/ wann sie ein Fischlein am Rande des Ufers sehen/ sie bald hineinfallen dasselbe zu fangen/ welches ihnen aber meistentheils fehlet/ biß sie es besser und geschicklicher lernen.

Endlich

Endlich folgen die Jungen den Alten / wohin sie nach ihrer Nahrung gehen / jedoch führen sie die Jungen nach und nach weiter / weil / indem die Jungen von sich selbst zu fischen (wie sie von den Alten sehen) noch nicht vollkommen sind / geben ihnen / die Alten von dem / was sie fangen / immer etwas zur Hülffe.

Unter dieser Zeit werden ihnen auch alle Gänge / Teiche / Revieren und Wasser bekandt / daß sie endlich selbst ihre Wege suchen / und sich sodann von den Alten absentiren.

Wann zwey Jahr vorbey / sind viel vollkommen / und sind die Bälge deren / die auf kleinen Wassern wohnen / besser / als die auf grossen sind.

Es ist ihnen lustig zu zusehen / wann sie fischen / sie können oben auf dem Wasser still liegen / und schiessen dann hinunter / wie die Endten / und kommt einer nach dem andern in die Höhe / Athem zu hohlen / und bleiben darum oben ein wenig länger / um durch den Wind die Menschen zu vermercken.

Wann sie unter dem Wasser ein Fischlein fangen / bringen sie es herauf / und verzehren es oben / weil sie es unter dem Wasser nicht thun können / ist es aber ein grosser Fisch / so schwimmen sie mit nach dem Land / verzehren ihn daselbst / und lassen offt viel davon liegen.

Sie sind geschwinder unter dem Wasser / schier als ein Fisch / und wenn man einen lebendigen Fisch-Otter hat / ob er gleich nur halb gewachsen ist / und thut ihn in ein Wasser / darinnen Fische sind / so wird man Wunder sehen wie er sie verfolget und fänget.

Wann der Otter von Fischen satt ist / so setzt er sich gern an die Sonnen / und trocknet sich / allein es geschicht meistentheils auf Stämmen / so ins Wasser hangen / oder auf Stöcken / so darinnen liegen / davon sie / wann sie etwas wittern / bald in das Wasser fallen / und in ihre Sicherheit eilen: dann sie seyen wo sie immer wollen / so geben sie genaue Achtung auf dem Wind von den Menschen / und vernehmen dieselben so bald als ein Thier thun kan / und wird gewiß Niemand an sie kommen / etwann einen zu schiessen / es sey dann / daß der Wind von ihm auf den Schützen zukomme.

An Forellen-Bächen sind sie am allerliebsten / und wann Wehren darauf sind / (wie meistens geschiehet) damit man das Wasser auf die Mühlen oder Wiesen führet / so machen sie ihr Quartier gerne darunter / da sie dann hart sind heraus zu bringen / die Krebse fressen sie gerne mit sammt den Schaalen / und Scheeren.

Wann eine Fisch-Otter seine Losung von sich gibt / so legt ers gern auf einen Stein / welche in den Krebs-Bächen offtermals häuffig liegen / und wann man nun auf die Steine Achtung gibt / so sind in gemeldter Losung Krebs-Schaalen.

Sonst ist auch zu verwundern / daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen / daß / wo das Wasser eines geraumen Platzes weit zugefroren ist / sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren / um eine andere offene Stätte zu suchen / sondern sie kommen allezeit an dem Ort / wo sie hinein passirt / wieder heraus / weil sie darunter möchten ersticken; da aber auf 100. Schritt ohngefähr

ein

ein Loch vorhanden / das wissen sie richtig zu treffen / und daselbst heraus zu kommen; im übrigen geht ihr Weg auf dem Eis fort / daß sie suchen / wo etwan ein offenes Loch befindlich ist / daß man sie in dem Schnee spühren / und ihre Fährte leichtlich erkennen kan; sie gleichet sehr den Mardern / nur daß sie viel stärcker / und an den Wassern ist / dahin die Marder nicht kommen; den langen Schwantz / welchen sie haben / gebrauchen sie zu ihrer Wendung im Wasser / welchen sie dann starck bewegen können / die Läuffte aber müssen ihnen die Fahrt machen; ihr Kopf ist rund / gleich den Bibern / haben auch kleine Augen und Ohren / sie gehen dem Wasser nicht nach / sondern entgegen / ohne wann sie wund sind; sie brunsten im Februario, und tragen 12. Wochen / haben Jungen im Majo, die verläßt die Alte leichtlich nicht.

Wann Hunde in ihr Geschleiff kommen / so beschädigen sie dieselben sehr übel / und jagt die Hunde heraus; Ihr Balg ist so starck / daß sie die Hund nicht leicht erwürgen / und offt das Wild-Prät gantz zermalmet ist / und doch der Balg nicht durchlöchert wird.

Bißweilen werden auch die Biber und Ottern mit Hunden und Netzen also gefangen:

Man soll sie mit Hunden auffsuchen / und die Hunde am Wasser / der Länge nach / auf und abspühren / und suchen lassen / die Jäger sollen zu beyden Seiten auf Otter und Hunde gute Achtung geben: Wann sie aber den Otter wegen Breite des Wassers nicht finden würden / sollen die Jäger Netze nehmen / und derselben so weit / als sie vermeynen /

daß

daß sich der Otter halte / die Länge des Wassers zu beyden Seiten rührend / einwerffen / und richten. Die Netze aber sollen breit seyn / damit man beede Seiten des Wassers wohl beschliessen möge: Das eine Theil soll man mit Bley behencken / daß es den Boden berühre / das obere aber mit Pantoffel-Holtz / wie sonst die Fischer-Netze zu seyn pflegen / und zu unterst am Ende des Netzes / soll auch ein Zug-Seil seyn / welches einer aus den Otter-Jägern / am Ufer des Flusses halten solle / damit er / wann der Otter etwan im Netz seyn würde / am Regen und Bewegen des Seils / solches eigentlich spühren und vermercken möge. Reget sich nun das Seil / so ist es ein gewisses Zeichen / daß der Otter gefangen / darauf die andern Jäger alsobald das unterste Seil mit dem Bley aufheben / und das Netz zusammen ziehen / und also den gefangenen Otter oder Biber damit beschliessen.

In Francken und Schwaben werden die Otter auch mit einer gewissen eisernen Fallen gefangen / welche mit einem Geätz versehen ist / so die Otter gerne fressen / sobald nun der Otter nur ein wenig daran rührt / schlägt sich die Fallen augenblicklich zusammen / und erwischt sodann den Otter entweder bey einem Fuß oder gar beym Kopf. Die Fallen wird mit einer langen Ketten / an einen Baum angemacht / welcher nahe am Fluß oder Bach stehet / damit der Otter / wann er nur an einem Fuß gefangen / die Falle nicht wegschleppen könne. Es haben öfters die Ottern dieselbe mit sich ins Wasser gezogen / und solchen Falls ersauffen müssen / da man ihn dann samt der Fallen heraus ziehen kan.

Man legt ihnen auch bisweilen ein gezogenes Rohr / scharff geladen / in einen Busch / nahe am Wasser / an den Hanen bindet man eine Schnur und auch zugleich vornen am Lauf des Rohrs / das Geätz / wann nun der Otter ein wenig mit dem Maul daran rührt / schießt er sich vor den Kopf.

Fisch-Otter-Leber auf dem Ofen gedörrt / und eingenommen / stillet die rothe Ruhr und den übermässigen Durchlauff.

Num. II.

Von dem Fisch-Raiger.

Ardea, Avis diomedea.

MAn findet an unterschiedlichen Orten Fisch-Raiger von mancherley Farben / in Oesterreich kan man die Aschen- und blaufärbigen antreffen / welche von grossen Herren daselbst / wegen der Raiger-Baitz gehegt / da man sie mit Gerfalcken und Blaufüssen verfolgt und fängt; bisweilen gibt es auch Moß-Raiger / diese sind schön gesprengt / wie ein Schnepf oder Haselhun / der legt 9. bis 12. Eyer / und nistet nicht auf Bäume / wie andere Raiger / sondern in den Sümpffen und Morasten.

Die weissen Raiger finden sich in Ungarn / sind fast gantz weiß / aber etwas kleiner als die gemeinen Raiger / sonsten aber an der Gestalt ihnen gantz gleich / ist ein träger / langsamer Vogel / der doch so hoch ins Gewölcke steiget / daß man ihn / wie scharff man auch schauet / fast nicht mehr sehen kan; sie wohnen gemeiniglich / (weil die Fische ihre meiste

Speise

Speise sind) an Seen/ Teichen uud Flüssen/ wo es viel Fische gibt/ die ihnen aus einer sonderbaren Anmuth der Natur/ selbsten zugehen/ und sich willig von ihnen fangen lassen/ dahero sie/ als schadhaffte Vögel/ an Teichen/ sonderlich wo Brut ist/ nicht gelitten/ sondern wie man kan und mag/ weggeschossen werden.

Sie fressen auch die Müscheln/ welche sie mit samt den Schaalen verschlingen/ und wann sie mercken/ daß sie von der Hitz im Kropf sich aufgethan/ werffen sie solche wieder aus dem Schlund/ und geniessen alsdann erst das Fleisch zu ihrer Nahrung. Wenn er Ungewitter vermerckt/ schwingt er sich im Gewölcke so hoch/ daß er solches übersteiget/ daselbst er denn weder von Regen noch Ungewitter/ noch Winden betroffen wird.

Sie nisten in den Wäldern auf grossen hohen Föhren und Tannen-Bäumen/ und wird meistentheils der Baum/ darauf sie nisten/ wegen des hitzigen brennenden Koths/ damit sie ihn beschmitzen/ das Jahr hernach verderben/ ist ein gefräßiger Vogel/ man darff die jungen Hünlein und Endten nicht nahend um ihn lässen/ weil er ihrer nicht schonet.

Die Federn/ die sie auf dem Kopf tragen/ werden von den Ungarn in grossen Ehren gehalten/ die sie mit Kleinodien und Edelgestein besetzt/ auf ihren Ungarischen Mützen zu tragen pflegen.

Die Raiger haben unter den Vögeln sehr viel Feind/ hergegen aber wenig Freund/ ja fast gar keinen/ als allein die Krähe/ wie viele Naturkündiger bezeugen. Der geringste unter den Feinden ist die Lerch/ welche dem Raiger die Eyer verderbt. Der

fürnehmste und gröste aber ist der Adler / als welchem das Raiger-Fleisch die allerangenehmste Speise ist / nach diesem die Habicht und Falcken.

Num. III.

Von dem Biber.

Castor, Fiber.

JSt ein Thier das zu Land und Wasser leben kan / seine Farb ist nicht so braun / als an den Ottern / beziehet sich etwas auf dunckel-Aschenfarb / mit gläntzigten Silber-Härlein / ist kurtz und dick beysammen / die vördern Füsse gleichen einen Hund / die hindern einer Gans / und der Schweiff einem Fisch wird auch billig vor ein treffliches Herrn-Essen gehalten / der Kopff ist kurtz und gedruckt / der Mund weit und groß mit überaus scharff-hauenden Schwein-Zähnen versehen / die sind gelb-röthligt / sind fast drey Finger lang und breit / den vierdten Theil eines Fingers / zwey gehen aus der obern Leffzen / und zwey aus der untern hervor. Die Ohren sind klein und rund / wie auch die Augen / hat niedere Füßlein und kreucht mehr / als er geht.

Sie sind gern an grossen Schiff-reichen Flüssen / wo es nahe dabey Bäume gibt / und wo es lettigten Grunde hat; Er frisset die Rinden von den Bäumen / und hauet sie ab mit scharff-schneidenden Zähnen / sonderlich Aespen / Felber / Weiden / Erlen / Albern und dergleichen / davon scheelet er zu seiner Speise die Schelffen ab / und lässet das Holtz liegen / sein abhauen verrichtet er meistentheils

bey

bey der Nacht / er macht sein Nest also / daß er dem Schweiff im Wasser / und den Leib im Trocknen halten kan / und macht ihm unterschiedene höhere und tieffere Absätze / damit / das Wasser falle gleich oder wachse / er dennoch allezeit seine gelegensame Herberge finde.

Die sollen zu Nachts versammlet in die nächsten Holtz-Stätte ziehen / und wann sie etliche Bäume haben gefället / legen sie die Alten / die stumpffe Zähne haben / und nicht hauen können / auf den Rucken / laden ihnen die Bäume auf / die umfangen sie mit ihren vördern Füssen / daß sie nicht allfallen / und werden also mit dieser Fuhr beladen von den andern nach Hause gezogen / und diese werden hernach am Rucken erkennet / weil ihre Haar daselbst gantz hingestossen / und abgewetzt sind ; dergleichen wird auch von den Murmel-Thieren von etlichen geglaubt.

Daß ihm der Biber selbst soll die Gall ausbeissen / wann er in Gefahr ist / gefangen zu werden / ist eine alte Fabel / die Unmöglichkeit ist / dann der Biber viel zu dick / ungelenck / und übel geschickt ist / daß er dergleichen / wann er auch schon wollte / nie würde vollbringen können ; weil sie gar inwendig bey den Lenden am Rückgrad verborgen liegen.

Der Schweiff ist / nachdem das Thier groß / einer guten Spannen lang / zwey Finger dick / und sechs Finger breit / biß drey und vier-pfündig / in der Mitte ist er am dickesten / und gegen den Endten etwas abgeschlieffener / mit einer glatten schwartz-Aschen-färbigten / doch mit gewissen Linien / als ob es Schuppen wären / artlich eingetheilten Haut überzogen.

Die Biber werden blind gebohren / und wann drey oder vier Wochen vorbey / so bringen ihn die Alten kleine Aestlein von Weiden / daran sie lernen das Laub abscheelen / und was sie dann liegen lassen / tragen die Alten wieder ins Wasser; Nach fünff oder sechs Wochen / geben sie sich neben den Alten in den Fluß und hauen die alten Pappeln und Weiden-Bäume um / und können die Bäume also abnagen / daß sie hinfallen / wohin sie wollen / damit sie der Rinden besser geniessen können; Ihr Schweiff ist schuppigt / und ohne Haar.

Die Weiblein tragen ihre Jungen 16. Wochen / den Hunden / die in ihr Gebäu kriechen wollen / können sie grossen Schaden thun / und hauen aufwärts wie die Säu: Wann man einen lebendigen Biber in ein lediges Faß einsperret / so kan er sich geschwind durchhauen / so ihnen kein anders Thier nicht leicht nachthun kan; sonsten halten sie sich auf an grossen Wassern / in Lacken / oder wo alte Riß sind / da sonst der Strohm hingeflossen / da nicht viel oder gar kein Wasser ist.

Und wann sie ja nicht an grossen Wassern wohnen / so ist es doch nicht weit davon / daß sie sich im Nothfall dahin reteriren können.

Und es geschiht auch darum / daß sie vor der Eißfarth / wann der Stoß gehet / sicher seyn / wiewohl sie Frühlings-Zeit / wann das Wasser hoch ist / dennoch offt vertrieben werden / daß sie sich indessen auf einen Hügel begeben müssen.

Der Biber liebet den Weiden-Baum / so ihm ein besonderer Schleck ist / nagt davon mit Lust / macht auch gerne seine Wohnung davon.

Die

Die so genannte und berühmte Bibergaillen/ sind nicht eigentlich ihre Gallen / sondern zwo Blasen mit einem Häutlein überzogen / darinnen ist eine gelbe weichligte / und Wachs-förmige Materie/ eines scharffen Geruchs / in einer jeden Blasen ist wieder ein kleines Bälglein / und darinnen eine wachs-gelbe und stinckende Materie / diese haben beede Männlein und Weiblein / doch diese so klein/ daß sie nicht über einer Untzen wägen wird / ja jene die sich in den Männlein befinden / wohl auf ein Pfund wägen können / wie Gesnerus bezeuget; sind in allen Apothecken sehr im Gebrauch / einer wärmenden und trocknenden Eigenschafft / von subtiler durchdringender Art; aus Eßig eingenommen/ dienet sie wieder die Winde / Grimmen und Gifft; im Wein darinnen Rauten gesotten wieder die Frayß und andere erkaltende Zustände des Hauptes / bewegt und stärcket des Hirn / vertreibt die Schlafsucht ; der Rauch davon ist gut denen / die die Mutter-Frayß leiden.

Zur Zeit der Infection macht man einen Rauch davon / so alle gifftige Lufft verjaget ; mit Rosen-Wasser eingenommen / oder mit Rosen-Oel gemischt / und den Kopff damit bestrichen/ macht es schlaffend / ist daher den unsinnigen sehr nützlich.

Sonst dienet Bibergail-Oel wieder alle kalte Zustände / sonderbar den Nerven und Flechsen; ist gut vor den Schlag / und Krampff; den Ruckgrad gesalbt vertreibt es die Kälte / und Schauer der Glieder in dem Fieber; die Haut damit gerieben etliche Tag nacheinander / wo keine Haar wach-

 sen

sen soll / soll eine gute Salbe seyn / davon die Haar ausfallen.

Wann jemanden die Kinds-Blattern stecken bleiben / und nicht recht ausschlagen wollen / soll man ihm ein wenig in reines Tüchlein gebundenes Bibergail in seinen ordentlichen Tranck legen / und davon trincken lassen / soll ein sonderliches Arcanum seyn / die Blattern bald glücklich und ohne Massen zu überstehen.

Der Balch wird zu Stutzern und Handschuh-Schliefern in Ehren gehalten / wann die groben Haar davon abgestossen / sind die übrigen weichen erst gut den Hutmachern / die ihre theure Biberhärene Hüte daraus zu formiren wissen; der Balg zu Strümpffen gemacht / soll denen Podagrischen Leuten Linderung geben.

Er wird mit Hunden ausgespühret / und aus seinem Geschleiff in Netz oder Fischbeer gejagt / oder wird mit Geeren gestochen / zu Nachts kan man ihm bißweilen zu Land antreffen und hetzen.

Num. IV.

Von den Schwanen.

Cygnus, Olor.

DJe Schwanen sind etwas grösser / als eine Gans / haben ein gelb-röthlichen mit schwartz vermengten gezähnleten Schnabel / einen langen Halß / der 28. Gewerbe und Absätz-Beinlein hat / damit er weit unter das Wasser greiffen und die tieff-schwimmende Fische erhaschen kan.

Sie

Sie fressen Graß / sonderlich allerley Geträid / Saaten und Körner / Fisch und Brod: im fliegen strecken sie die Köpffe vornen aus / die Lufft desto besser durchzudringen; die nachfolgenden theilen sich allgemach weiter aus / und folgen ihrem Führer / je einer dem Kopff auf dem andern legend.

Wann ihr Führer müde worden / gehet er zurücke / und wird von einem andern abgelöst. Sie streiten wider den Adler / wann sie von ihnen angegriffen werden / und haben eine gar grosse Krafft in den Flügeln / damit sie sehr streng und übel schlagen kommen; wo er einmal in Flüssen und Seen gewohnt und Ruhe hat / wird er seine meiste Zeit mit hin- und wieder schweben und schwimmen zubringen / und selten auffliegen / er werde dann genöthiget: Er schwimmt nur mit einem Fuß / den andern streckt er aus gegen dem Schweiff zu / vielleicht damit auszurasten / daß er hernach den ermüdeten ablösen kan; er nistet in den Geröhricht und schwimmt so starck / daß ein Mensch am Gestad ihm kaum gleich kommen mag.

Die Schiff-Leute halten diesen Vogel vor glücklich / doch wann sie ihn in der See antreffen / vermuthen sie kaltes Wetter.

Ihre Kiel werden zu Schreib-Federn sehr gelobt / weil sie hart und völlig an die Hand kommen / ihre Fettigkeit ist zu allem dienlich / worzu man das Gäns-Schmaltz zu brauchen pflegt.

Num. V.

Von dem Kranich.

Grus.

DIe Kranich sind zwar keine Wasser-Vögel/ jedoch sind sie gerne nahe bey den Wassern/ wie denn Gesnerus meldet/ daß sie ihre Nacht-Läger/ wo möglich bey den Wassern/ auf einer Anhöhe/ damit sie sich umsehen können/ oder gar in einer mit Wasser umflossenen Insul oder Werder machen; sonst lassen sie sich auch gerne nieder in grossen/ breiten flachen Feldern/ wo sie sich wohl/ und genugsam umsehen/ und vor androhenden Meuchel-Nachstellungen/ so wohl der Menschen/ als der wilden Thier hüten können; sie werden nie zugleich alle schlaffen/ sondern einer um den andern auf der Schildwache und Hut stehen/ die Schlaffenden zu verwachen/ und vor annahenden Schaden treulich und zeitlich zu warnen; Sie pflegen wie die wilden Gänse/ in einem Triangel/ meistens nach den Wind/ desto schleuniger fortzukommen/ und wissen die rechte Zeit/ welche ihnen dienlich oder schädlich ist zum wandern.

Wann der Kranich/ wilde Gänse/ und andere fremde Vögel frühe im Jahr kommen/ so sollen sie desto länger bey uns verbleiben/ und bedeutet einen schönen Herbst; Wann sie hoch fliegen/ so bedeutet es schönes Wetter/ fliegen sie aber niedrig/ und ohne Ordnung/ so kommt Schnee/ Wind und kalt Wetter.

Dieser Vogel hat einen langsamen gravitätischen Gang/ als ob er wie ein Mensch auf und ab spatzieren gienge/ sonst da es vonnöthen ist/ mag er auch so schnell lauffen/ daß ihn ein Mensch schwerlich ereilen kan.

Ihr Flug ist sehr hoch über der mitteln Region der Lufft/ da sie die Ungewitter nicht leicht belästigen mögen; wann sie schreyen im Flug bedeutet es Regen und Ungewitter; Hingegen wann sie stillschweigend daher ziehen/ bedeutet es schönes Wetter.

Wo sie ihre gewöhnliche Ruhe-Stellen haben/ macht man tieffe aber enge Gruben/ wirff hinein Geträid/ oder was sie sonst fressen/ und eine starcke Maschen von Roß-Haaren wird über die Gruben gelegt/ und fest an einem Stock angebunden; Wann nun der Kranich mit seinem langen Halß hinunter langet/ so wird er von der Schleiffen ergriffen.

Andere thun lange papierne Scharmützeln in die Gruben/ und Erbsen/ oder andern Saamen hinein/ den sie gerne fressen/ oben werden sie mit Vogel-Laim beschmieret/ will nun der Kranich das Essen heraus langen/ und mit dem Kopff hinein reichen/ bleibt ihm solche an dem Kopff kleben/ daß er davon geblendet/ und leichtlich mit Händen kan ergriffen werden; es kan auch von einem ausgeholten Kürbis auf gleiche Weise geschehen/ man querdert ihn aber mit einem May-Käfer/ oder so der nicht zu bekommen wäre/ mit einem Zwiebel-Blat.

Sie werden auch mit zahmen Kranichen an den Orten/ wo sie gern und offt vorüber ziehen/ gefangen/ welche/ wann sie der Reisenden gewahr werden/

den/ schreyen / und weil sie gebrocktes Brod mit Kernen vermischt / vor sich haben / lassen sich die Fremden aus der Lufft zu ihnen herab / bleiben aber nicht lang / darum muß das gestellte Schlag-Netz mit einem Pferd stracks gezogen / und nicht lang gewartet werden / wer sie mit einem Rohr erschleichen/ und schiessen will / muß acht haben / daß der Wind von dem Thier gegen ihn gehe ; dann wo der Wind von ihm auf den Kranich gehet/ vermerckt und riecht er gleichsam den Menschen von ferne/ und fleicht davon/ ehe man zum Schuß kommen kan.

Das Fette von den Kranichen in die Ohren geträuffelt / ist gut vor das üble Gehör. Kranichs-Kopf / Augen und Magen gepülvert / und dasselbe Pulver in Fisteln/ Krebs/ und andere um sich fressende Geschwäre gestreuet/ heilet dieselbigen von Grund aus. Kranichs-Gall nutzet den Augen.

Num. VI.

Von dem Storch.

Ciconia.

DIe Störche kommen Jährlich wieder zu ihren gewöhnlichen Nestern / werffen auch einen von ihren Jungen dem Herrn des Hauses / auf welchem sie nisten / wann er Federn bekommt / für einen Tribut oder Zehenden herab : Sie seynd ein sonderlich Exempel kindlicher Liebe und Treu ; dann so die Alten Schwachheit halber nimmer fliegen können / nehmen sie die Jungen auf ihren Rücken / führens mit sich hinweg / und versehens mit Unterhalt und Nahrung.

Sie

Sie haben auch ihre Jungen über die massen lieb / welches mit vielen glaubwürdigen Geschichten und Exempeln zu beweisen wäre / wann man Weitläufftigkeit nicht vermeiden müste / aber doch nur eines zu gedencken / welches sich in Holland begeben / und zwar zu Delfft / daselbst entstunde ein Brand in einem Haus / auf welchem ein Storchs-Nest gewesen / weil nun dazumal in dem Nest etliche Jungen gelegen / die noch nicht flick waren / sey der Alte immer um das Haus geflogen / und gesehen / wie es mit dem Brand etwan ablauffen möchte: Als er nun gewahr wurde / daß der Brand überhand nahm / und er seine Jungen auch nicht erretten kunte / so satzte er sich auf das Nest / und breitete seine Flügel über seine Jungen / und wollte lieber auch mit verbrennen / als seine Jungen allein in solcher Noth umkommen lassen.

Sie fressen nicht allein Frösche / sondern auch Kröten / Schlangen und Fische / thun auch den Bienen grossen Schaden / und fressen selbige / wo sie es antreffen / auf.

Sie vermischen sich nirgend anderswo / als in ihren Nestern / legen gemeiniglich vier Eyer / denen Gäns-Eyern beydes an der Farb und Grösse gantz ähnlich / und dasselbige innerhalb dreyßig Tagen / und so lang das Weiblein nach Speiß und Fütterung aus ist / bleibt das Männlein immer über den Eyern / und brüten dieselbige miteinander in einem Monat aus / wann sie nicht etwann wegen gar zu kalten Gewitters oder starcken Rauchs daran verhindert werden.

Sie

Sie unterstehen sich / wann sie von dem Adler angegriffen werden / auf das äusserste nach allen Kräfften zu erwehren / und sind darneben auch der Täucher (ohne Zweiffel wegen der Nahrung) der Speck- oder Fledermäus und Schlangen abgesagte Feind.

Sie sind keiner Schwachheit mehr / als den Flüssen unterworffen / und absonderlich im Winter / da ihnen das Wasser stets aus dem Schnabel heraus fleußt.

In dem Schweitzerland und sonderlich um Lucern / und andern dergleichen Bergen und Wäldern werden auch gantz schwartze Störche gefunden / wie dann Anno 1600. zwey gefangen / und einem fürnehmen Herrn in einem Schiff von Straßburg den Rhein herab zugeführet worden / dieselbigen nisten aber nicht auf die Häuser / sondern auf hohe Bäume / und sonderlich auf die Tannen.

Man will vor gewiß sagen / daß die Störche / wann sie der Kälte und Winters halber unser Land verlassen / in Egypten und Mohren-Land fliegen sollen.

Man kan sie auch zur Artzney gebrauchen / absonderlich macht man eine Salbe / wie Kiranides schreibet / welche für alle Geschwulsten so wohl am Hals als am gantzen Leib hilfft / und wird also gemacht: Nimm einen oder zween junge Storchen / die noch nie auf die Erden kommen sind / die solle man abstechen / und das Blut in einem zinnern Becken auffassen / nimm auch den Magen und Leber von ihnen / wische solche fein sauber ab / doch must du sie nicht netzen / legs auch zum Blut / rauffe dem

Storchen

Storchen die meisten Federn aus / hacke die Spitzlein von den Flügeln davon / zerschneide die Storchen gantz klein / lege sie auch zum Blut in das Becken / sind die Storchen schon ein wenig groß / so nimm zwey Pfund Oel / wo nicht / nur ein Pfund / gieß es auch in das Becken / setze es in einen Kessel mit Wasser zum Feuer / laß es also wohl sieden / bis die Storchen recht weich werden / alsdann zwings durch ein Tuch in ein ander Becken / setz es an die Sonne / so kommt das Oel alles oben auf / das muß man gantz gemächlich oben herab nehmen / es ist sehr gut vor alle Geschwulst / auch vor die Glieder-Schmertzen.

Num. VII.

Von den wilden Gänsen.

Anser sylvester.

ES melden Gesnerus und Jönston, daß der wilden Gänse unterschiedlicher Gattungen wären / darunter einige gantz weiß / die allein an beyden Flügeln / die fünf grösten Schwing-Federn schwartz haben / werden aber im Sommer nie gesehen / bey Ankunfft des Winters aber fliegen sie Hauffenweiß / und sehr hoch. In unserm Lande sind gemein die Schnee-Gänse / die etwas kleiner sind / als die zahmen / und einen schmälern Kopf / und schwartz-bordirten Schnabel haben / fliegen an etlichen Orten so häuffig / daß sie gantze Saat-Felder / mit ihrem Mist und Abfressen verwüsten / daher auch die Felder von ihnen / wie vor dem Wild mit Hütern müssen verwahret werden / wohnen gern an

ebenen

ebenen und sümpffigen Orten / und setzen sich nicht leicht / ohne wo sie selber weit um sich sehen / und alle Nachstellungen verhüten können; ist ein schlauer arglistiger Vogel / der selten zweymal an einem Ort sich niederlässet / dahero er auch desto beschwerlicher von dem Weidmann zu hinterschleichen ist; sie halten im Fliegen auch ihre Ordnung / wie einen Triangel / vornen spitzig / und die folgenden etwas getheilt / daß dennoch allen das Gesicht frey ist / und keiner den andern verhindert / vor sich zu sehen; wann ihre Ordnung zertrennet wird / wie doch selten geschiehet / soll es Wind und Ungewitter bedeuten / ausser sie werden von einem Raub-Vogel / Schuß oder Geschrey verstöbert; sie werden selten fliegen / daß sie nicht ihr Geschrey von sich hören lassen / und ziehen Tag und Nacht fort.

Etliche vermeynen / sie schreyen darum / daß / wann irgends eine zuruck blieben seyn mögten / sie von fernen sonderlich bey der Nacht / Anleitung und Anweisung hätte / sich nicht zu verirren / sondern ihren Marche nachzufolgen.

Num. VIII.

Wann und wie die wilden Gänse zu fangen.

UM Pfingsten wann die wilden Gänse beginnen zu mausen / müssen sie sich / weil sie in der Mauß nicht fliegen können / wegen der Raub-Vögel den gantzen Tag im Wasser / und Geröhricht aufhalten / des Nachts aber gehen sie aus ihre Nahrung zu suchen / da haben alsdann etliche an dem Ort / wo

sie

sie herkommen/ Netze mit Sand bedeckt/ daß es die Gänse nicht erwittern/ und wann die Gänse darüber seyn/ so rucken sie die Netze auf/ und jagen die Gänse zurücke nach dem Garn; und weil sie nicht können darüber fliegen/ schlägt man sie mit Knütteln zu todte.

Im Anfang des Frühlings legen sie 14. 15. auch sechzehen Eyer/ wann sie aber von den Menschen gefangen/ und zahme gemacht worden/ zeugen und generiren sie nicht/ wie Jonston vermeldet. sie sollen lang lebend/ und von grossem Alter seyn/ also/ daß sie manchesmal so ein zähes Fleisch haben/ daß man sie in dreyen Tagen offt nicht ersieden kan; so eine Anzeigung ist eines hohen Alters/ denn sonst die Jungen und Mittelmässigen lassen sich noch wohl essen.

Num. IX.

Von den wilden Endten.

Anas fera.

WAnn man alle und jede Arten derer wilden Endten beschreiben wollte/ würde es viel zu weitläuffig und dem Leser verdrießlich fallen/ alldieweilen derselbigen gar zu viel/ so wohl in unsern/ als fremden Ländern befindlich sind/ wer Lust hat/ kan bey denen Autoribus Historiæ Naturalis eine grosse Menge antreffen; dahero will ich allhier nur der gemeinen wilden Endten gedencken/ die insgemein Stock-Endten genennet werden/ diese sind die gemeinesten in unsern Landen/ und etwas grösser/ als

die gemeinen / und die halten sich in allen Teichen / Flüssen und Seen auf. Im Winter suchen sie Wasser / die aus Brunnen-Quellen entspringen / weil sie am wenigsten gefrieren.

Wann alle Flüße und Teiche im starcken Winter gefrieren / begeben sie sich gar von uns hinweg / an wärmere Oerter / oder gar auf die offenen Seen / und kommen im Frühling zeitlich wieder; ihre Speise ist Graß / Wasser-Linsen / Frösche / Fische / Nattern und dergleichen / auch allerhand Saaten / und Körner.

Sie nisten in dem Geröhricht und grossen morastigen Gebrüchen / auch wohl auf den Weidenstöcken / die nahend am Wasser stehen / und führen ihre Jungen artlich bey den Hälsen mit ihrem Schnabel in die nächsten Wasser.

So gibt es auch bey uns Kruck-Endtlein / die kleiner sind / als die andern / haben aber im Herbst ein gutes wohlgeschmackes Fleisch.

Auf der Donau finden sich die grossen schwartz- und weiß-gemischten Endten / die aber zum Essen nicht so gut sind / als die andern.

Die grossen gemeinen wilden Endten sind am gemeinesten in unsern Ländern / ihre grosse Fruchtbarkeit macht / daß sie so leicht nicht mögen vertilget werden / weil sie zu zehen / zwölff und mehr Eyer legen / und ausbrüten; man soll sie zur Brut-Zeit mit Frieden lassen / weil sie damahls einen übeln Geschmack an sich haben und nicht gut zum Essen sind / so können sie sich desto leichter vermehren.

Der wilden Endten Blut soll gut wider den Gifft seyn. Das ist gewiß / daß ihr Fleisch gesunder

ist /

ist / als der zahmen Endten; wann man ihre Eyer findet / und sie den Hünern unterlegt / so werden die Jungen zahm / doch behalten sie etwas weniges von ihrer wilden Natur / sie lernen sich bald nähren / wo sie nur Wasser haben / und können die Fliegen in dem Geröhricht und Gras artlich abfangen.

Caro hat geglaubt / er habe mit Geniessung des Endten-Fleisches seine und der Seinigen Gesundheit langwürig erhalten; und Marcellus will / daß sie denen / so das Bauch-Grimmen haben / sollen wohl bekommen / es soll auch eine reine Stimme / und Vermehrung des natürlichen Saamens verursachen; alle Schmertzen zu stillen / soll das Endten-Schmeer sehr dienlich seyn / das wilde Endten-Blut ist allen Gifft zu wider; für alle gifftige Thiere-Biß / also warm eingetruncken; ist auch gut / wann einem Gifft ist gegeben worden; andere mischen es mit Wein / und gebens also zu trincken; es zerbricht auch den Nieren- und Blasen-Stein.

In der Marck-Brandenburg / um Britzen an der Oder und Freyenwalde / auch zu Tribbin / Barnim / und Fridland im Mecklenburgischen gibts gewaltige Endten-Züge / da gehen die armen Leute hinaus / und suchen in den Lacken / Sumpffen und bimsichten Orten im Frühling die Eyer von den wilden Endten / Gänsen / Gibitzen / und andern Wasser-Geflügel / tragen sie heim / und essen sie; und als es einsmahls von der Obrigkeit verbotten war / und dennoch dasselbe Jahr sehr wenig Geflügel kommen / ist es darauf wieder frey gelassen / und der Endten-Strich auch wiederum grösser und besser worden.

Als man sich aber deswegen der Ursach erkundigen wollen / hat ein alter wohlerfahrner Mann / dieses folgende Gutachten darüber gegeben: Die wilden Endten legeten zum erstenmahl gar wenig Eyer / und nur etwann 6. oder 7. an der Zahl / und wann man ihr solche liesse / so brütete sie es aus / würden also daher sehr wenig jungen Endten dasselbige Jahr: Wann man ihr aber solche wegnehme / so verkrieche sie sich weiter hinein ins Geröhricht / und lege daselbst offt manchesmahl mehr den 15. Eyer / als ob sie den vorher erlittenen Schaden verdoppeln / und den Verlust wiederum ersetzen wolte / brütet sie auch alle aus / daher bekäme man dasselbe Jahr viel Endten.

Kan wohl seyn / daß GOtt / der den lieben Armen auch seinen bescheidenen Theil von seinem Seegen gönnet / und wann man ihnen solchen schmälern oder entziehen will / er auch zur Straffe / die Obrigkeit sparsamer abspeiset / damit anzudeuten / daß mehr an seinem Gedeyen / als an unserer vermeinten / und den armen Leuten nachtheiligen und schädlichen Vorsichtigkeit gelegen sey.

Num. X.

Wie die wilden Endten in der Mauß / und mit Leim gefangen werden.

WJe die wilden Endten und Gänse in der Mauß zwischen St. Johannis und St. Jacobi mit Garnen / die mit doppelten grossen Spiegeln / und einem weiten Inngarn versehen sind (allermassen

auf

auf die Art wie die kleinen Stecknetzlein auf die Wachteln) die ohngefehr anderthalb Elen hoch/ und 20. oder 30. Elen lang sind/ gefangen werden; ist ein überaus angenehmes/ und lustiges Weid-Werck/ aber nur auf grossen Teichen und Seen zu gebrauchen/ wo es am Rand heraus seicht/ und viel Geröhricht gibt/ dahin sich das Geflügel/ indem es in der Mauß die Federn verliehret/ und nicht fliegen kan/ verstecket/ vor der Nachstellung der Falcken/ Habicht/ und Menschen sicher zu bleiben; daselbst man sie mit gedachten Netzen stattlich und bald abfangen kan/ welches von den besten und ergäbigsten Weidwerck eines ist/ damit sich in Böhmen die Herrschafften nicht wenig belustigen.

Was aber anlangt diese Thier mit dem Leim zu hinterschleichen/ ist es um viel ungewisser/ und mühesamer/ wiewohl man weniger Leute dabey bedarff/ diß muß mit einer Schnur/ so mit Leim über und über bestrichen ist/ geschehen/ begibt sich aber offt/ wann ein starcker Vogel/ Endten oder Gans mit der Brust/ wie sie meistentheils daran kleben bleiben/ da sie sich mit Gewalt loß reissen/ und an statt des Leibes/ dem Weidmann allein die Federn überlassen.

Der Wasser-Leim aber wird also verfertiget: Nimm den Vogel-Leim/ lege ihn in ein laulicht Wasser/ so warm als man es mit der Hand erleiden kan/ wasche den so lang/ biß dich gedünckt/ daß er sauber genug sey/ hernach nimm Schmeer/ oder Schweinen-Schmaltz/ zerlaß es/ und menge es mit den Händen unter den Leim/ so lang/ biß er anfängt an den Händen zu kleben/ so dann nimm

einen verglasurten Hafen / thue ihn zu einem zimlichen Feuer / so lang biß der Leim zergehet / ist ein kaltes Wetter / so zerlaß ein wenig Schmeer / und thue es darein / ist aber lindes Wetter / so bedarff es dieses nicht / wann man nun auf die Schnur diesen Leim bringen will / so nimm ein Holtz zween Finger breit / bohre ein Loch dadurch / daß die Schnur den Leim um und um anfasse: Nimm zwey oder drey höltzerne Haspel / haspele die Schnur also auf / daß sie nicht ob / oder über einander / sondern neben einander zu liegen komme / diese Schnur wird gedrähet vom Geröhrigt / daraus man die Zeckel / oder Decken macht / in der Grösse / wie es dir beliebig / und wann du sie legen wilt / so ziehe sie nicht hart / sondern auf das gelindeste an / damit sich die Vögel daran desto besser einleimen mögen.

Vor allen Dingen ist zu mercken / daß die Schnur nach dem Wind gelegt werde / dann würde man die Vögel gegen dem Wind treiben wollen / stünden sie bald auf.

Item Leim zu machen / der im Wasser hält: Nimm zu einem halben Pfund Leim / das sechzehende Theil Terpentin-Oel / und halb so viel guten Brandwein / mache den Leim damit an / must ihn aber nicht wärmen / sondern nur mit den Händen abreiben / darnach die Schnur damit bestreichen / und wie obgedacht / ins Wasser legen.

Der Venetianische Wasser-Leim ist der beste; Gesnerus will / man soll unter dem Leim Honig / Nuß-Oel oder Baum-Oel vermischen / das Nuß-Oel aber ist besser / denn es gestehet nicht so leicht in der Kälte.

Meiner

Meiner Meynung nach/ hielt ich vor rathsamer/ wann man an statt des Leims/ eine über Teich/ oder Flüsse gespannte Schnur mit starcken Mäschen/ aus Roß-Haaren/ also dicht versehen/ und in rechter Höhe aufrichten würde/ daß die Vögel/ Endten oder Gänse bey Nachts mit den Köpffen hineinkommen/ und also hangen bleiben möchten; müste aber die Maschen so hoch seyn/ damit sie nicht mit der Brust daran stiessen/ sondern allein mit dem Kopff darein kämen; auf die Teiche und Lachen werden sie am meisten Creutz-weise gestecket.

Num. XI.

Wie die wilden Endten auf einem Kahn zu schiessen sind.

ERstlich ist solches mit dem Kahn allein zu versuchen auf grossen Teichen/ wo es viel Geröhricht gibt/ wobey sich die Endten gerne aufzuhalten pflegen; auf offenen frischen Seen aber/ wo kein Schilff oder Rohr Landwärts zu finden/ würden sie sich davor scheuen.

Zum andern/ muß das Wasser auch nicht gar zu tief/ oder der Grund gar zu tief und marastig seyn/ damit man den Kahn mit einer Stangen auf dem Boden gemach fort treiben/ schieben/ und nach Gefallen hin und her tauchen und lencken möge.

Der Kahn/ wie er beschaffen seyn solle/ wird von Colero also beschrieben: Man nehme ohngefähr vier Bretter/ füge sie untenwärts mit zweyen starcken Leisten zusammen/ und lasse in der Mitten die Läden/ etwann drey Finger hoch von einander stehen/ daß man mit der Leit-Stangen darzwischen

kommen/ und den Kahn nach Gefallen/ wohin man will/ lencken möge. Um und um wird der Kahn mit zusamm-geflochten- und gebundenen Rohr vermacht/ und auf dreyen Seiten ein klein Fensterlein gelassen/ dadurch man im Fall der Noth schiessen könne/ da sitzt nun der Weidmann mit seinem Hund darinnen/ und tauchet seinen Kahn gemach fort/ bis er nahend an die Endten kommen/ und seinen Schuß anbringen kan. Wann nun der geschehen/ springt der Hund ins Wasser/ und hohlet die Endten: Wann sie aber etlichmal also gewitziget worden/ trauen sie hernach nicht weiter/ es seye dann der See oder Teich so groß/ daß man täglich einen gewissen Strich vor sich nehmen kan.

Das Rohr muß mit grossen Schröten geladen seyn/ damit er etliche auf einen Schuß zugleich fällen kan.

Num. XII.

Wie man die wilden Endten mit Angeln fangen.

Mit den Angeln werden sie also gefangen: Man steckt Därmer von Hünern oder anderm Geflügel an die Angel/ oder steckt von einer gelben Ruben ein Stücklein daran/ das an einer langen Schnur/ nebst einem grossen Stein angemacht ist/ den legt man in den Teich auf einem Pflock/ daß die Angel davon ins Wasser hange/ mit der andern Seiten der Schnur/ ist das Ende an einem zimlich starcken höltzernen Prügel angemacht/ wann nun eine Endten den Angel schluckt/ und sich loß reissen will/ zucket sie den Stein vom Pflock/ daß er herab pflumpst/ und die Endten mit Gewalt unter das

Wasser/

Wasser zieht / daß sie ersticken muß / und das geschiehet so geschwind / daß es die andern gar nicht gewahr werden / und können also / (wo der Angel mehr sind) vier / fünff oder mehr in einer Nacht gefangen werden; Wann nun der Jäger siehet / daß einer oder mehr Stein vom Pflock abgefallen / ist es ihm ein gewisses Zeichen / daß Endten gefangen sind / alsdann fährt er mit dem Kahn hin / suchet den nahend bey dem Pflock umschwimmenden Prügel / und ziehet ihn mit samt dem Raub zu Land.

Num. XIII.

Wie man allerhand Wasser-Vögel mit Zug-Netzen fangen könne.

DJe Endten sonderlich sind argliftige Vögel / die nicht leichtlich trauen / und bald können verjaagt werden / daher auch desto fürsichtiger und gewahrsamer mit ihnen umzugehen. Wo grosse Teiche und viele Wasser-Vögel hinkommen / hat man etliche wilde / gezähmte Endten und Gänse / die man an dem Ufer daselbst / wo die wilden gern pflegen an das Land zu tretten / vorher gewöhnlich speisen solle / und ihnen geschnittene gelbe Ruben / oder Maltz und allerley Getraidig vorgeben / zu solchen werden sie nach und nach / wann sie ihrer gewohnen / auch die wilden gesellen / und sich zu Gaste laden / die muß man nun also etliche Tage ungeirret lassen ihre Mahlzeit halten.

Das Gesäme / das man ihnen vorgeben will / soll man vorher eine Zeitlang in einen Sack zusammen thun / und ein kleines subtiles Säcklein voller

Kümmel darunter legen / das wird denen andern Saamen den Geruch mittheilen / und werdens die Vögel desto lieber angreiffen; das soll man auch bey den Feld-Tennen / bey andern Wald-Geflügel wohl beobachten.

Die Lockenden werden entweder von Zahmen/ die an der Gestalt/ Grösse und Federn/ den Wilden gantz gleich erwählet/ oder wann man wilde Endten-Eyer bekommen kan/ legt man solche den heimischen Hünern oder Endten unter/ und lässet sie ausbrüten/ so werden sie von Jugend auf der Leute gewohnen/ und sich zu diesem Werck auch am allerbesten schicken; und obschon solche Vögel bisweilen gar in das Wasser sich hinein begeben / so werden sie doch/ so bald sie die Lock-Stimme ihres Warters / (die er stets von Jugend auf / wann er füttern will / gebrauchen muß) anhören / wieder heraus trachten/ und also leichtlich hin und wieder mögen getrieben werden.

Wann man aus einem Hüttlein / das vorhero an einem gelegsamen Ort zubereitet worden / siehet/ daß viel wilde Endten vorhanden/ und sie sich täglich vermehren / mag man einen Platz an das Ufer / als eine gewöhnliche Mahlzeit-Statt bey Nachts aufrichten / mit leichten Schilff und Gras bedecken/ und in der nicht gar weit entfernten Hütten / die gleich von Anfang dazu gerichtet seyn muß / daß sie die fremden Endten wohl kennen lernen / und nicht scheuen / aufwarten / hernach desto reichlicher vorstreuen; wann nun zu gewöhnlicher Zeit die Fremden zu den Zahmen sich wollen zu Gaste laden / und es allenthalben voll fremder Endten wimmelt / kan der

der Weidmann schnell die Wand zusammen schlagen / und sie fangen.

Weil aber die Netze groß und schwer sind / und daher auch hart zu ziehen / ist es am besten / man mache sie mit einem Gewicht / da eine zimliche tieffe Gruben gleich vorn in der Hütte bereitet / und ein schwerer Stein dort an einem Strick angemacht ist / an dem der Zug des Netzes angebunden wird; wann man nun das Netze aufrichtet / ziehet man den Stein über sich / und wird an einen eisernen Schneller angehefftet / an demselben wird ein kleines Stricklein angebunden / welches / wann der Weidmann auch nur mit einem Finger es anrühret / schnappet es loß / der Stein fällt in die Gruben / und schlägt das Netz mit solcher Geschwindigkeit zusammen / daß nicht möglich wäre / daß einiger Vogel so schnell entrinnen könte / allein im Aufrichten ist Vorsichtigkeit vonnöthen / daß man die Schnallen recht einheffte. Dann wird er vor der Zeit / oder am Aufrichten ledig / so schlagen die Zwerch-Höltzer des Netzes einen Menschen mit solcher Gewalt / daß ers lange Zeit wird fühlen / dahero sich wohl vorzusehen.

Num. XIV.

Von Wasser-Tauchern.

Mergus.

DEr Taucher sind vielerley Gattungen / und haben eine Art an sich / fast wie die Endten / doch aber dabey was besonderes / sowol am Schnabel / als

als an den Füssen / die ihnen gantz gerad am Leibe / wie einem Menschen stehen / und keinen solchen Steuß haben / wie die andern Endten / deßhalben mögen sie auch schwerlich gehen / kommen also nie aufs Land / und bleiben Tag und Nacht in den Wassern / sie haben ihren Nahmen von dem Untertauchen / weil sie lang unter dem Wasser bleiben können / sobald sie auch nur eines Menschen gewahr werden / begeben sie sich schnell unter das Wasser / hat dahero ein Weidmann wohl acht zu haben / wann er einen schiessen will / und so auch schon ein Taucher von einem guten Schützen tödtlich getroffen wird / begibt er sich dannoch tief ins Wasser / mit seinem Schnabel den Schilff ergreifft / im Wasser stirbt / und also sein Fleisch lieber den Fischen / als den Menschen gönnet / welches von vielen erfahrnen Fischern offtmals in der That wahr befunden worden.

Sie brüten zu 2. bis 3. Eyer aus / und zwar in Marasten und Geröhricht / nah an Wassern.

Zum essen taugen sie nicht / dann sie haben ein blau / grob und hartes Fleisch; doch solle ihr Hertz / wann es ohne Eisen heraus genommen / gedörrt / gepulvert und getruncken wird / das viertägige Fieber vertreiben.

Man verfolgt deßwegen die Taucher also sehr / weil sie den Fischen und der Brut grossen Schaden thun.

Num. XV.

Von Rohr-Hünern.

Fulica.

DJe Rohr-Hüner haben am Kopf und Schnabel eine schwartz und weisse Plasse / am Leib

sind

sind ihre Federn so zart/ als wie linde Haare. Man kan die Männlein und Weiblein hart unterscheiden. Sie fressen Gras und allerley Saamenwerck / auch Wasser-Würm und Fische; sie brüten auf der Erden / und haben Eyer nicht viel kleiner / als wie die gemeinen Hüner legen.

Wo sie einmal bey einem Wasser gewohnet sind / ziehen sie sich nicht leichtlich weg / dieweil sie nicht hoch sich über das Wasser schwingen und auffliegen können / sie flattern nur so über dem Wasser hin / weil sie sich nicht recht erheben können.

Man findet gemeiniglich einen Eyerstock in ihnen/ wie bey andern gemeinen Hünern.

Ihr Fleisch ist heßlich und blaulicht / im Herbst und Winter etwas besser/ als zu andern Zeiten.

Wann man einige haben will/ so müssen sie sehr listig in den Teichen / darinnen sie sich aufhalten/ geschossen werden.

Es ist sonsten derer Rohr- und Wasser-Hüner noch eine grosse Anzahl wegen verschiedener Arten obhanden / weiln aber dieselben in unsern Gegenden gar nicht anzutreffen / als ist unnöthig vieles davon zu melden.

Num. XVI.

Von dem Gibitz.

Erodius, Ibyx.

DEr Gibitz ist ein wohlbekandter schöner Vogel/ der sich gern an wässerigten Orten aufhält / wo in der Nähe Flüsse oder Seen sich befinden / dieweil er von den Wasser-Würmen und Schnecken

zu

zu leben pflegt/ ingleichen auch die kleinen Fischlein zu seiner Speise sucht.

Die Gibitz-Eyer werden vor eine köstliche Speise gehalten: Dann auch ihr Fleisch nicht allein einen guten Geschmack hat/ sondern auch gute Nahrung gibt.

Sie werden von Aller Heiligen an/ bis auf St. Catharina gefangen.

Wann man sie herbey locken will/ so steckt man ihnen ausgeschoppte und gedörrte Gibitz/ die muß man aber nach dem Wind stecken/ sonst streuben ihnen die Federn auf/ davon die wilden verscheuet werden/ man fängt sie bey danckeln Wetter leichter/ als bey hellem/ dann sie beständig um die Wasser bleiben/ und nicht viel aufs Land sich begeben.

Wann man lebendige Gibitz will erhalten/ so gibt man ihnen lebendige Würmer/ klein-zerschnittene Hertz von Thieren/ als ob es Würme wären/ zu fressen/ wie auch lebendige Fisch-Brut; man thut ihre Speise in einen Scherben voll Wassers/ dann aus dem Wasser/ weil sie gern daraus essen/ lernen sie die Speisen am allerersten annehmen/ darum halten sie sich gerne bey feuchten Wassern/ und nicht bey tieffen auf/ die eingestellten Gibitz sind gedultig/ und lassen mit ihnen umgehen/ wie man will/ allein man muß sie sauber und rein halten; wann ihnen des Morgens vor 8. oder 9. Uhren nichts zu essen gegeben wird/ und sie hungerig sind/ so schreyen und locken sie einander herbey.

Es ist fast kein Vogel leichter in der Lufft zu schiessen/ als der Gibitz/ wird aber an dem Wasser auch mit Maschen gefangen; nach den Katzen und Eulen

Eulen streben sie sehr / alldieweil sie ihre ärgste Feinde sind / dannenhero sie auch leichtlich durch sie können gefangen werden.

Num. XVII.

Von dem Scharbe.

Carbon Aquaticus.

DIeser Vogel ist so groß als ein Storch / hat aber kürtzere Füsse / ist breitfüßig / und schwimmet auf den Wassern / ist sehr Fisch-begierig / nistet auf die Bäume / und ist schwartz / am Rucken gläntzend / und blau-färbicht.

P. Ballinus in Miscellaneis Regni Bohemiæ schreibet: Es gebe dergleichen Vögel auch in Böhmen / nicht weit von den Insuln bey Leitmeritz / die aber nicht wohl zu schiessen sind / und sich / sobald sie nur vom Feuer etwas erblicken / schnell unter das Wasser tauchen.

Sie sind sonst fett / haben aber von den Fischen einen übeln und stinckenden Geschmack / setzen sich auf die höchsten Bäume / und trocknen nach dem Fischfang daselbst ihre Federn.

Sie machen es mit ihrem Geschrey in den Wassern den Raben nach. Sie haben einen besondern Schnabel / und Füsse / die mit einer Haut zum schwimmen / wie andere schwimmende Vögel / umgeben sind / dabey einen krummen Schnabel / wie ein Habicht / damit er seinen Raub geschwind erhaschen und abreissen kan. Die Augen sind hell und gläntzend / wie ein Edelgestein / können lang unter dem Wasser bleiben.

Etliche

Etliche Kürschner bereiten seine Haut / wie von den Schwanen / damit sie als ein Brust-Fleck auf den Magen kan gelegt werden / sie hat eine besondere Krafft die Dauung zu befördern.

Num. XVIII.

Von dem Crocodil.

Crocodilus.

DIe Crocodilen sind in Teutschland in unterschiedlichen Apothecken / aber todt und ausgeschoppt anzutreffen / wird dahero nicht undienlich seyn / von ihrer Natur und Eigenschafft auch etwas zu gedencken. Sie wohnen nur in grossen Flüssen / als am Nilo, Gange und Indo, und dergleichen. Mit ihrem Schwantz schlagen sie Menschen und Viehe / wann sie etwas anfallen / und haben grosse Stärcke darinnen / daß er einem grossen Thier stracks das Bein entzwey schlagen kan.

In India und America werden viele Crocodilen gefunden / deren Fleisch an der Tafel verspeiset wird / soll wie Biesam riechen / und dem Kalb-Fleisch am Geschmack ähnlich seyn.

Nierembergius l. 12. Histor. Natur. c. 5. schreibet / daß die Eyer von diesem Thiere und das Fett / so sie an heimlichen Orten des Leibs haben / wie der beste Bisam rieche; auch sollen sich nahe bey ihrem Schlund kleine Glandulæ, in der Grösse einer Bohnen finden / welche einen sehr annehmlichen Geruch von sich geben. Die Indianer nennen sie Kayman; im Käuen und Beissen bewegt er nicht / wie alle andere Thiere / die untere / sondern

allein

allein die obern Kinbacken / kan auch seine Zungen wenig bewegen.

Die Eyer sind so groß / als ein Gans-Ey / seine Haut ist hart / und kan weder durchstochen / noch durchschossen werden / ausser am Bauch / welcher weiß und lind ist; er wird von 16. bis 24. Elen lang.

Sie sind vor andern Thieren sehr fruchtbar / tragen ihre Eyer 60. Tage in ihnen / legen deren 60. geschwind nacheinander auf das Trockene / brüten solche auch in 60. Tagen aus / und ziehen die ausgeschloffene Jungen gleichfalls in 60. Tagen auf. Sie tragen eine inbrünstige Liebe zu ihren Weiblein.

Des Nachts bleiben sie gemeiniglich im Wasser / und des Tags auf der trockenen Erden / legen sich etwan an die Sonne / und halten sich gantz still / daß / wer solches nicht weiß / meynet / sie seyen gantz todt / sie fressen / was sie antreffen / Menschen / Kälber / Hund / und allerley Fisch / welches alles sie mit ihren Klauen zerreissen und verzehren.

Gegen der Indianischen Mäus Ichnevmon, hat er einen grossen Haß / die ihm aufpasset / wann er im Schlaf seinen Mund eröffnet / dann kriecht sie ihm in den Leib / und zerbeisset ihm das Ingeweid / daß er sterben muß / und frißt sich wieder heraus; ferner hat er auch eine sonderbare Feindschafft wider die Meer-Katzen / Delphin / Scorpion / Habicht / und Schweine.

Das Crocodilen-Schmaltz heilet alle gifftige Bisse. Das Blut von ihnen hilfft auch wider alles Gifft / und kan auch eine köstliche Artzney vor die dunckeln Augen davon gemacht werden.

Das Neun und zwantzigste Capitel.

Nützliche Anweisung/ wie man von den Fischen allerhand dienliche Artzney-Mittel zubereiten könne.

Von Aalen.

DAs Fett davon in die Ohren getröpffelt/ kan das Gehör wieder zurechte bringen/ es muß aber folgender massen geschehen: Wann man einen Aal brätet/ so tröpffelt ein Fett heraus/ dieses fängt man mit Lorbeer-Blättern auf/ drücket es aus/ und läßt es ins Ohr tröpffeln/ da man dann das Ohr mit Baumwolle darnach ein wenig verstopffen muß. Man kan auch das Fett allein gebrauchen/ wann man etliche Tropffen Anis-Oel darunter mischt.

Wann man mit einem blutigen Aal-Kopf die Wartzen schmieret/ und selbigen in die Erde gräbt/ sobald er faulet/ vergehen die Wartzen auch.

Das annoch warme Blut von Aalen vertreibt die Colic-Schmertzen/ wann mans in warmen Wein einnimmt.

Von der Aesche.

DAs Fett von der Aesche vertreibet die Mängel und Flecken der Augen/ wann mans an der Sonne schmeltzen läßt/ und mit Honig vermischt; Es nimmt auch die Flecken von der Haut hinweg/ und die Narben nach den Kinder-Pocken/ wann man sich darmit schmieret.

Von

Von Barben.

DIe Bauern pflegen an vielen Orten die Eyer der Barben einzunehmen / zum Erbrechen / uch untersich zu purgiren: Es muß aber eine rechte starcke Natur seyn / die es ausstehen kan. Balthasar Timæus Güldenklee hat an einem Menschen wahrgenommen / welcher nur ein wenig zu viel von den Barben-Eyern eingenommen / in eine entsetzliche Kranckheit gefallen / welche hernach mit den allerkräfftigsten und kostbaresten Artzney-Mitteln hat müssen curiret werden.

Von Forellen.

WAnn man mit dem Fett der Forellen die Feigwartzen bestreicht / so vergehen sie / es hilfft auch für das Schwinden des Hindern.

Den gezähnten Kiefer von lebendigen Forellen gebraucht man in der Fraiß-Kranckheit: Er ist auch nützlich in denen Schmertzen / wann der Monat-Fluß unordentlich kommt.

Man sammlet auch ihre Steinlein / wie die Karpffen-Steine / und haben mit denselben gleiche Krafft.

Von den Haussen.

DIeser Fisch wird stets in der Donau gefunden / von dem man in der Apothecken die so genannte Haussen-Blase verwahret. Hat eine Leim-Art an sich / und wird aus dieses Fisches Haut / Gedärm / Magen / Floß-Federn / und dem Schweiff bereitet. Man schneidet besagte Theile in kleine Stücklein / erweichet solche in warmen Wasser / alsdann kochet

mans bey gelindem Feuer/ bis zur Dicke eines gelinden Brey. Es trocknet/ füllet aus/ erweichet in etwas/ und wird gebraucht im Blut-ausspeyen/ es kommt auch mit in leimende Pflaster.

Von Hechten.

DJe Hechts-Kiefen vertreiben das Seiten-stechen/ sie führen das allzu scharffe und salzige Wesen aus/ lösen auch das gestockte Geblüt auf.

Die Medici halten gäntzlich dafür/ daß alle Knochen des Hechts-Kopfs/ so wohl als die Kiefen/ einerley Natur und Würckung haben.

Das Hechts-Fett ist ein gemeines Mittel/ und schmieret man selbiges warm/ nachdem es auf einem gelinden Kohl-Feuer geschmoltzen/ an die Fuß-Sohlen und auf die Brüstlein der Kinder/ zu Hintertreibung der Flüsse/ und zu Stillung der starcken Husten.

Das Hertz der Hechten hilfft auch in Fiebern/ und vertreibt solches. Etliche schneiden es dem Hechten lebendig heraus/ und werffen ihn alsdann wieder in ein fliessend Wasser.

Von Häringen.

WAnn man die Härings-Seelen N. IX. einem Patienten giebet/ der den Harn nicht lassen kan/ so wird es ihn von Stund an darzu antreiben. Von solchen so genannten Härings-Seelen meldet Schröder in seinem Artzney-Schatz/ wie er einsmals mit Verwunderung gesehen bey einem Polnischen von Adel/ Nahmens Govvarsovvsky, welcher schon 70. Jahr alt war/ und gäntzlich sich verlohren

lohren geschätzt / den verstandenen Harn wieder bey ihm zum Gange zu bringen / auch der Patient sich zum Sterben allerdings bereitet / kame noch ein armes Weib / welche bey 5. so genannter Härings-Seelen herbey brachte / dieselbe in warmen Bronnen-Wasser mit dem Finger so lange umrührte / bis sie gäntzlich zertrieben gewesen. Solchen Tranck überreichte sie dem Patienten / so warm als ers immer erleiden kunte / zu trincken. Es währete aber nicht eine halbe Stunde / da fieng der Urin schon an bey ihm zu tröpffeln / und bald darauf gar mit völligem Gewalt loßzugehen / worunter ein dicker zäher Schleim mit begriffen war. Also genaß damals dieser schmertzhaffte Patient auf einmal durch dieses geringe Mittel / und zog seinen Weg mit Freuden / kunte auch fort und fort seine Sache ohne Hindernus verrichten.

Von Karpffen.

JN den Apothecken verwahret man 1) die Galle / 2) das Fett / 3) die dreyeckigten Steine / 4) die langen Steine.

Die Galle ist gut vor das blöde Gesicht / und den Stahr. Sie ist auch ein vortreffliches Mittel wider das Rothlauf / wann man die Röthe damit schmieret / so ziehet sie alle Hitze in kurtzer Zeit hinweg.

Das Fett taugt vor die hitzigen Nerven-Kranckheiten und Schmertzen.

Der dreyeckigte Karpffen-Stein / der in dem Kopf gefunden wird / ist gut in Colic- und Stein-Schmertzen / und in der schweren Noth / wie auch die zwey Steinlein / welche ebenfalls vor den Schlag

gebraucht werden / und das Bluten wunderbarlich stillen.

Von Krebsen.

Aus den Krebsen werden mancherley Artzeneyen zubereitet: Einige schreiben den Krebs-Schalen einerley Würckung zu wie den Krebs-Steinen oder so genannten Krebs-Augen.

Aus den Krebsen wird auf folgende Art eine vortreffliche Brand-Salbe gemacht: Man nimmt zwey oder drey Pfund frische / lebendige ungesottene Bach-Krebse / zerstösset solche in einem Mörser / und zwinget das Wasser / so sie geben / durch ein Tuch aus / so hat man einen Krebs-Safft. Hernach nimm drey Pfund rein Honig / drey Viertels-Pfund Hauswurtz / und 9. Untzen des besten Rosen-Essigs / ingleichen von dem ausgepreßten Krebs-Safft 15. Loth / laß es in einem reinen Gefäß etwas kochen / und wann es kochet / so mische daran anderthalb Untzen Phlegmatis Vitrioli, *das ist* / die wässerigte Materie / so in Rectificatione Spiritus Vitrioli abgezogen wird / koche es alsdann so lange / bis es keinen Schaum mehr von sich gibt / und es etwas dünner ist / als Honig zu seyn pflegt / so ist diese Brand-Löschungs-Salbe fertig.

Noch eine andere kräfftige heilende Brand-Salbe mache also: Nimm drey oder vier Krebse / brate sie im Butter fein hart / stoß sie hernach in einem Mörser / drücke es durch ein Tuch in ein Gefäß / und schmiere den Brand damit / so heilet er in kurtzer Zeit gewiß.

Wer ein Gewächse an den Augen hat / welches von den Medicis Hordeolum, oder von etlichen

Werren genannt wird / der salbe solches täglich / und zwar im abnehmenden Mond / mit dem schwartzen Aederlein / so in des Krebses Hälslein stecket / so wird es abnehmen / und endlich gar vergehen.

Die Krebse lebendig in einen Hafen gethan / der glasiret und hernach verlutiret ist / in einem geheitzten Back-Ofen / nachdem das Brod herausgenommen worden / gedörret und gepulvert / und täglich davon etliche Messerspitzen voll eingegeben / soll machen / daß eine schwangere Frau die Frucht glücklich zur Geburt bringe. Es solle an vielen bewährt erfunden worden seyn.

Wer gefallen ist / oder sonst durch starckes Heben / oder aus anderer Ursache sich im Leib wehe gethan hätte / der nehme drey lebendige Krebse / stosse sie klein / drucke sie durch ein Tüchlein / thue sie in ein Seidel Wein-Essig / und ein frisches Ey darein / rühre es wohl untereinander / setze es in einem Topf zum Feuer / und rühre es stets um / bis es zum Sud kommt / alsdann lässet man es wohl kalt werden / und gibts dem Patienten zu trincken.

Theophrastus gibt vor die Bräune im Hals folgendes Experiment: Nimm 6. oder 8. lebendige Krebse / und 3. oder 4. Handvoll Hauswurtzen / die stosse in einem Mörser wohl durcheinander / und drucke den Safft daraus; mit diesem Safft soll man die Zungen schaben und waschen aufs beste / als man kan / und ein wenig davon zu trincken geben / also wird die Bräune vertrieben.

Sonsten sind auch die Medici in diesem Stück fast übereinstimmig / daß die Bach-Krebse den Leib

nähren und befeuchten/ darum sagt Avicenna, daß sie den abgezehrten von der Schwindsucht/ und von hitzigen Fiebern abgematteten Menschen wohl bekommen/ und in diesem Fall sind die Bach-Krebse viel kräfftiger/ als diese/ so aus dem Meer gefangen werden.

Gesnerus sagt: Wann einem der Harn nicht gehen will/ wegen des Steins/ oder die Harnwinde hat/ so stosse einen lebendigen Krebs in einem Mörser/ giesse guten alten Wein darauf/ laß ihn also über Nacht stehen/ den andern Tag drucke den Safft aus/ seyhe ihn ab/ und gib das Lautere dem Krancken zu trincken. Uberdiß kan man auch dem Patienten/ Rettich-Petersil- oder Meer-Hirsen-Saamen und Pfersig-Kern unter das Trincken mengen.

Wann man einen Krebs stösset/ und Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen überlegt/ so ziehet er Pfeil/ Eisen/ und Glas/ oder was man sich eingestossen hat/ heraus/ zertheilet auch die Apostemata und alle Geschwulsten.

Wann den Weibern die Brüste geschwollen und entzündet sind/ so stosse lebendige Krebse/ und leg solche über.

Item/ das Glied-Wasser zu stillen/ nimm einen lebendigen Krebs/ darzu thue 15. Rocken-Körner/ stosse es in einem Mörser gar wohl zusammen/ binde es hernach mit einem leinen Tuch über die Wunden/ so bald es erwarmet/ verstellet sichs gleich.

Ein gutes Sälblein zu machen vor das Glieder-Schwinden: Nimm etliche lebendige Krebs/ zerstosse sie wohl/ und drucks durch ein Tuch/ dazu

mische

mische Blut von einem jungen Stier / und dann hernach Brandwein / Cardobenedicten-Oel / und zerstossene Wachholderbeer / und mische es untereinander / so ists eine herrliche Salbe vor das Schwinden. Jedoch / daß du zuvor die schwindenden Glieder allwegen mit Brandwein und Saltz reibest. Wann du diese Salbe anfängst zu gebrauchen / so must du dich des Tags zweymal damit schmieren / nemlich Morgens und Abends.

Wer von einem wütenden Hund gebissen worden / der brenne Krebs-Schaalen zu Aschen / thue darzu gleich so viel Pulver von Enzian-Wurtzel / vermenge es mit Honig / temperirs / und trincke es mit Wein. Item / man solle im Julio und Augusto in fliessenden Wassern oder Bächen Krebs fangen / und dieselben lebendig in einem unverglasirten Topf wohl verkleiben / zu Pulver und Aschen brennen / davon ein halb Loth schwer mit dem besten Theriac vermengen / und in laulichtem Scabiosen-Wasser trincken / und damit etliche Tage nacheinander anhalten.

Die Brühe von gesottenen Krebsen / ist gut den Lungensüchtigen / und heilet auch die Geschwär der Lungen / davon die Schwindsucht / und das langwierige Abnehmen am Fleisch entstehet.

Mit Krebs-Wasser die schwindenden Glieder des Tags zweymal damit wohl gerieben und gewaschen / macht das Fleisch wieder wachsend.

Krebs-Wasser heilet allen Brand / er sey gleich von Wasser / Oel / Schmaltz oder Feuer / ein Tuch darinn genetzt / und übergelegt / auch so offt es auf dem Schaden trucken worden / wieder frisch übergelegt /

des Tags etlichmal solches wiederholet / es hilfft gewiß.

Wann jemanden ein Staub oder Sand in die Augen gefallen ist / solle man ein gantz kleines Krebs-Aeugiein in das Aug zwischen die Augenlieder hinein thun / also daß es darinnen haffte / und der hohle eingedruckte Theil davon den Augapffel berühre / darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augenlieder des zugeschlossenen Auges greiffen / sonderlich an das Ort / wo es wehe thut / und mit dem Finger sachte dasselbe umfahren / so wird der Krebs-Stein dasjenige / was im Auge gesteckt ist / mit sich heraus nehmen / und kan mans nur ohne alle Ungelegenheit oder Beschwernus also in dem Auge eine Zeitlang bleiben lassen.

Für das Reissen und Grimmen im Leib: Nimm sechs Krebs-Augen und so viel Hechten-Augen / damit es gleiches Gewicht habe / stosse sie klein zu Pulver / vermische sie mit geriebenem Brod / und thue einen gewärmten Essig darauf / trincks miteinander aus / leg dich damit nieder / und schwitze wohl / es hilfft gewiß.

Einen kräfftigen und bewährten Wund-Tranck zu machen / beschreibt die Medulla Destillatoria also: Nimm 5. Krebs-Augen / 5. Hechten-Augen / 5. Hasen-Sprung / Jnngrün eine Handvoll / eine Muscatnuß / und ein Loth Zittwer / zerstosse die Augen in einem Mörser / mit samt den andern Sachen / geuß eine Maas Wein darauf / und trinck Morgens und Abends davon / solches hält den Schaden rein / und heilet überaus schön / man kan allezeit nur einen Löffel voll darvon ordentlich nehmen.

Von

Von den Neunaugen.

WEnn man deren Leber in einem Glase in die Wärme hängt / so zerschmeltzet sie in einen Liquorem, der sehr tauglich zum stumpffen Gesicht / und dem Stahr der Augen ist / wenn man ihn Morgends und Abends Tropffen-weise hinein thut.

Am besten ists / wenn man die Leber in einem Glase wohl vermacht / an die heise Sonne stellet / welches dann am besten im Sommer / und nicht im Winter geschiehet. Wenn sie laichen / so soll die Leber nicht liquesciren.

Der Liquor ist ölicht und klar / wozu sich dann die gantze Leber solviret / und nur etliche kleine Membranulas und ein Häutlein hinterläst. Also sind aller Fische Lebern wunderbarlich ölicht.

Sonsten ist dieser Liquor einer hitzigen und höchst-durchdringenden Natur / auch ein sonderliches Specificum in Augen-Schäden.

Von den Perschen.

VOn den Perschen hat man in Apothecken die Steine / die in dem Kopffe gefunden werden / und zwar bey dem Anfange des Ruckgrads.

Diese haben mit andern dergleichen Steinen einerley Kräffte und werden gebraucht im Stein und Reinigung der Nieren.

Aeusserlich dienen sie zu den Zahn-Pulvern und trucknen die Wunden aus. Diese Steine kan man / welche man oben an dem Kopff / und Gräten findet / gebrauchen / den Harn und Schweiß zu treiben / sie lassen sich auch eher solviren / als die Krebs-Steine / destilliren auch eher das Acidum.

Von

Von den Schleyen.

DEn gantzen Fisch zerschneidet man in Stücken/ legt selbige auf die Puls-Adern der Hände und Füsse/ vor die Milderung der Fieber-Hitze und das Pestilentzialische Gifft: Auf gleiche Art gebraucht man ihn auch im Haupt- und Gelenck-Schmertzen. Wenn man lebendige Schleyen/ eine nach der andern auf den Nabel leget/ biß sie sterben/ so sollen sie die Gelbsucht heilen/ dann sie ziehen die gelbe Farbe heraus: So giebet man auch die Schleyen-Asche im weissen Weiber-Fluß ein.

In bösen Fiebern bindet man den gantzen abgeschnittenen Fisch auf die Fuß-Sohlen/ so ziehet er das Gifft heraus/ und lindert die Symptomata.

Die Galle taugt zu den Ohren-Beschwerden. Sie träget einen Stein/ wie der Karpff im Kopff/ der eben auch mit selbigem in dergleichen Kranckheiten kan gebrauchet werden.

Der allweise Schöpffer hat offtmaln den gemeinsten Sachen eine sonderbare Krafft aus seiner Göttlichen Güte zum heilen beygelegt/ damit auch der gemeine Mann bey seinem kräncklichen Zustand und Gebrechen/ sich mit dem jenigen/ was er um sich hat/ und ohne grosse Unkosten erlangen kan/ Rath und Hülffe schaffen möge. Bisweilen schaffen dergleichen Hauß-Mittel einen sicherern und grössern Nutzen als viele zusammgesetzte Artzeneyen/ die in den Apothecken noch so sehr ausgekünstelt werden. Es haben auch viele gelehrte und uninteressirte Medici in öffentlichen Schrifften denen Remediis dome-

domesticis simplicibus oder gemeinen Haus-Mitteln / vor denen compositis einen grossen Vorzug zugestanden.

Hierbey wäre auch zu untersuchen / ob die Fische / wie einige vorgeben / nach dem Unterschied der Jahres-Zeiten / oder auch nach dem Unterschied der Provinzien / eine besondere Krafft in der Artzney hätten / allein dahin ist nicht allemahl zu sehen / sondern darauf / daß die Fische nur nicht abgestanden / auch mit keiner Seuche beladen / sondern allerdings frisch und gesund sind.

Ich hätte hier noch vieles können anbringen von allerley Artzney-Mitteln / die von den fremden See-Fischen / ingleichen von allerhand Arten der Muschel / Austern / und so weiter / zubereitet werden. Nachdem aber solche Abhandlung allzuweitläufftig / und in denen Medicinischen und Apothecker-Schrifften dergleichen zur Genüge ausgeführet ist / so will ich es hierbey bewenden lassen / und viel lieber von den Oeconomischen oder Haußhaltungs-Materien / die bey den Fischen und Fischereyen vorkommen / eines und das andere / was absonderlich fleißigen Haus-Vättern und Haus-Müttern zu wissen vor nöthig erachte / erinnern / den geneigten Leser aber / der von dergleichen Sachen ein Liebhaber ist / auf die Medicinischen Schrifften verweisen.

Das

Das Dreyßigste Capitel.

Gründlicher Unterricht/

Wie in dem Hauß-Wesen auf allerhand Manier die Fische können gut erhalten/ von ihren an sich habenden Mängeln befreyet und zugerichtet werden.

Num. I.

Wie man denen Fischen den moderigten Geschmack benehmen könne.

WAnn es die Zeit leidet/ ehe man die Fische kochet/ solle man sie aus dem Teiche bey Zeiten fischen/ und hernach etliche Tage zuvor in ein schön rein frisches Brunnen-Wasser thun/ so werden sie allen moderigten Geschmack verliehren; wann es aber die Zeit nicht leidet/ und man gleich die Fische in Eile zurichten muß/ auch die Fische einen moderigten Geschmack an sich haben/ so darffst du nur eine glüende Kohle von dem Heerd in die Pfanne thun/ so vergehet den Fischen alsbald der moderigte Geschmack.

Num. II.

Allerhand Fische zu *marin*iren.

SAltze/ und siede die Fische erstlich im Wasser und Eßig/ doch so/ daß mehr Eßig/ als Wasser sey/ laß sie kalt werden/ lege sie in ein Fäßlein/ und

und unten auf dem Boden erstlich Lorbeer-Blätter/ Rosmarin/ Ingwer und Pfeffer/ alsdann die Fische/ hernach wieder eine Lage von Kräuter-Wercken/ geuß Eßig darauf/ daß er gantz und gar drüber gehe/ spünde das Fäßlein feste zu/ und verwahre es wohl/ daß keine Lufft dazu kommen möge.

Auf diese Art kanst du allerhand Sorten Fische/ an Perschen/ Schleyen/ Peißkern/ und dergleichen einmachen/ und mariniren.

Num. III.

Neunaugen einzumachen.

Brühe sie erstlich im heissen Wasser/ hernach trockne sie mit einem reinen weisen Tuch ab/ schabe ihnen die Haut und brate sie fein langsam/ und gelinde/ wie man sie sonsten zu essen pflegt:

Nachgehends bestreue den Boden eines reinen Fäßleins unten mit Pfeffer/ Nelcken/ und Zimmetrinde/ und dieses continuire/ biß sie alle hinein sind.

Letzlich geuß Wein-Eßig darauf/ daß er drüber geht/ und beschwehre sie/ so bleiben sie das gantze Jahr gut/ nimm sie wieder heraus/ und trage sie also/ wenn du sie brauchest/ auf den Tisch.

Num. IV.

Forellen einzulegen/ daß sie das gantze Jahr gut bleiben.

Backe die Forellen/ begeuß sie mit siedendem Eßig/ laß sie wieder kalt werden/ lege sie hernach in ein Fäßlein/ oder steinerne Geschirre Schicht-weise/

weise / allzeit eine Lage Fische / und hernach dürre Lorbeer / oder Salbey-Blätter / mit Saltz / Pfeffer / und Eßig / verwahre sie im Keller / oder sonst an einem kühlen Orte fein wohl / so können sie lange Zeit aufbehalten / und kalt aufgetragen werden.

Num. V.

Die Hechte schön blau zu sieden.

SChuppe sie nicht / zerschneide sie in Stücke / und wasche das inwendige wohl aus / doch laß das Wasser nicht gar zu lang hineinziehen / geuß hernach frischen Wein-Eßig drüber / und laß den Hecht darinnen liegen.

Wenn dieses geschehen / laß halb Wasser / welches die gehörige Quantität Saltz erlangt / und die Helffte Wasser zusammen sieden / und wirff die Stücken Hecht hinein: Im aufmachen siehe wohl zu / daß du die Galle nicht zudrückest / und die Leber / welche vor das beste an dem Hecht zu halten / abgesondert werde.

Trage hernach den trockenen gesottenen Hecht nebst der Leber auf zu Tische / lege Petersilge darzwischen / und gieb Violen-Eßig oder Kirsch-Eßig mit dazu.

Num. VI.

Hechte zu braten mit Austern.

SChuppe einen grossen Hecht / reiß ihm den Bauch auf / doch nicht zu weit / wasche ihn aus / und fülle ihn mit Austern / nebst ein wenig Saltz / und Pfeffer. Streu auch auswendig davon darauf / spicke den Rucken mit Häringen / binde ihn

auf einem Spieß / begeuß ihn mit Wein und Butter.

Mach indessen eine Brühe von Capern / Limonien / Wein / Mußcaten-Blumen / Pfeffer und Butter / und brenne ein wenig Mehl dran.

Ist der Hecht gut gebraten / so lege ihn in eine Schüssel / und geuß die Brühe drüber. Du kanst ihn auch trucken geben / und zerlassene Butter und Citronen-Safft darauf thun.

Num. VII.

Auf was vor Art die Hechte zu zurichten.

DU kanst sie trucken speisen / du kanst sie pflücken / und mit Sauer-Kraut speisen / du kanst eine Raam-Brühe drüber machen / eine Butter-Brühe mit Eyer und Petersilge / eine Wein-Brühe mit Citronen und kleinen Rosinen / eine säuerliche Brühe mit Speck und Zwiebeln / eine Polnische Brühe / wie man über die Karpffen sonst zu machen pflegt / eine Senf-Brühe / eine Meerrettig-Brühe mit Mandel-Kernen vermischt / eine Brühe mit kleinen Rüblein / du kanst sie mit Austern oder Muscheln kochen. Du kanst sie / wann die Hechte trocken gesotten / in Teich tuncken / und mit Schmaltz backen / du kanst sie auch spicken / und auf dem Rost braten / wie sie hernach mit einer guten Wein- und Capper-Brühe zu richten / oder auch trocken speisen: Du kanst die Hechte / wann sie zerpflückt / wie die Stock-Fische in eine Pastete schlagen / sie räuchern / und einsaltzen / und auf andere Art mehr brauchen.

Num. VIII.

Aal-Ruppen mit Rosmarin zu sieden.

REibe die Aal-Ruppen mit laulichem Wasser und Saltz ab / schneide sie am Bauch auf / nimm das Eingeweyde heraus / biß auf die Leber / und nimm sie rein aus / alsdann bläue sie mit laulichem Eßig / siede sie im Wasser und Saltz / doch daß sie nicht zu sehr gesaltzen seyn.

Laß sie langsam sieden / sonst werden sie hart / sie dörffen auch nicht gantz trocken einsieden. Mache indessen eine Brühe / und schütte Fleisch-Suppe / etwas Wein / Ingwer / Pfeffer / Mußcaten-Blumen / geriebene Semmel / und ein Stück gewaschne Butter.

Wenn es aufgekocht / stürtze die Aal-Ruppen / lege sie in Tiegel / geuß die Brühe drauf.

Ist sie mit aufgekocht / so richte sie an / streue klein geschnittene Rosmarin / Citronen-Schällein / und Mußcaten-Blumen untereinander gemengt / drüber / so ist sie gut.

Du kanst auch die Aal-Ruppen entweder mit einer Erbiß-Brühe / oder mit einer säuerlichen Wein-Brühe / die mit Cardomommen gewürtzt ist / zurichten.

Num. IX.

Karpffen schwartz zu kochen.

WEnn der Karpffen geschupt ist / so stich ihm ein ein Loch in den Schwantz / und laß das Blut in eine Schüssel lauffen / thue ein wenig Eßig dazu / schneide

schneide den Karpffen in so viel Stücken / als du wilst / wirff ihn mit dem abgezapfften Blut in einen Topff oder Pfannne / und dazu vier oder fünff gantze Nelcken / zwey oder drey gantze Zwiebeln / Muscaten-Blumen / Pfeffer / Citronen-Saltz und Butter. Mit diesen Ingredientien laß den Karpffen kochen / und bähe auch etwas Semmel-Schnitten darunter.

Num. X.

Karpffen-Milch wie Austern zu zurichten.

SJede die Fisch-Milch in Wein-Eßig ab / saltze sie ein wenig / schneide sie hernach zu kleinen Stücklein / lege sie in die Austern-Schaalen / thue Pfeffer / Muscaten-Blumen / Butter / Citronen-Safft und Schälein darauf / setze sie auf Kohlen / und laß sie ein wenig rösten. Du kanst auch die Milch mit dem Karpffen sieden / sie in kleine Stücklein schneiden / in einer Schüssel eine Brühe und geriebener Semmel drüber machen / und wenn sie aufgekocht / auf die Schüssel giessen / und ein wenig aufgrübeln lassen.

Man pflegt die Karpffen auch mit Speck / Zwiebeln / und kleinen Rosinen zukochen / ingleichen mit einer säuerlichen Brühe / und mit Cappern / oder auch mit Aepffeln / Zwiebeln / Wein / Muscaten-Blumen / Zucker / und Gewürtze. So kan man sie auch backen / oder zerpflücken / und eine Brüh drüber machen.

Num. XI.

Fische auf dem Rost zu braten.

NImm einen Persch / oder andern Fisch / mache die Schuppen von ihm herunter / bestreue ihn mit Saltz / laß so dann Butter in einem Tiegel zerschmeltzen / tuncke eine reinliche Feder in die Butter / bestreiche die Fische öffters damit / bestreue sie mit geriebener Semmel / und beträpffele sie mit Citronen-Safft. Wenn du sie anrichten wilst / geuß braune Butter drüber / und trage sie auf.

Zu Brat-Fischen schicken sich vornemlich die Bleyen / die Hechte / die Karpffen / die Gössen und andere: Es gehet auch mit den Lachsen an / ingleichen mit den Aalen / und bekommen dieselben einen weit angenehmern Geschmack / wenn man sie mit zart geschnittenen Citronen-Schelfflein beleget.

Kan man sie mit Austern belegen / die man auf denselben zu rösten pflegt / oder mit zart geschnittenen Sardellen spicken / so bekommen sie davon einen angenehmen / und lieblichen Geschmack.

Einige pflegen sie auch / wenn sie auf den Rost gebraten / mit gedörrten Majoran / Basilico / oder Rosmarin / und Salbey zu bewerffen / und zu belegen / daß sie einen etwas gewürtzten Geschmack davon erhalten.

Num. XII.

Die Schlamm-Peißker zu zurichten.

REibe sie / bevor du sie kochest / in einem Fase mit Asche und einem stumpffen Beesen wohl ab / also /

also / daß der Schlamm herunter gehe / hernach nimm sie aus / schneide ihnen die Köpffe ab / und siede sie / alsdann nimm Speck / geriebene Salbey / Pfeffer / und Eßig / und geuß die Brühe über die Peißker / die du in die Schüssel gelegt: du must die Brühe aber erstlich in einen aparten Tiegel / darinnen du den Speck fröschest / zu bereiten / und etwas Fisch-Brüh unter den Eßig giessen. Die Peißker werden auch mit Blüte / mit einer schwartzen Brühe / die man die Polnische zu nennen pflegt / zugerichtet / oder marinirt / und eingelegt / wie man die Neunaugen einzulegen pflegt.

Num. XIII.

Ein Essen von geräucherten Lachs.

Hacke geräucherten Lachs klein / gräte ihn aus / thue darunter Nelcken / Zimmet / Cordomommen / etwas gröblicht zerstossenen Pfeffer / und ein klein wenig Speck: binde dieses alles zusammen fest in ein Serviet und presse es / wie man den Preß-Kopff von Schweinen zu tractiren pflegt.

Wenn dieses nun gut / kanst du nach Gefallen Stücklein davon schneiden / und sie entweder so kalt mit Eßig / oder eine säuerliche Brühe mit Zwiebeln / und Lorbeer-Blättern drüber machen.

Bevor du das gehackte pressest / kanst du es mit starckem Wein-Eßig / oder Citronen-Safft ein wenig besprengen.

Man isset auch den Lachs treuge gesotten mit Eßig / oder gespickt / mit Citronen-Safft betröpffelt /

felt/ und auf dem Rost geröstet. Einige weltzen den Speck zuvor/ ehe sie spicken/ in Pfeffer/ und Ingwer herum.

Man macht auch Pasteten von Lachs/ wie von andern Fschen.

Num. XIV.

Eine Brühe über Lachs.

SChneide den Lachs in Stücken/ wasch ihn ab/ und thue ihn in einen Topff oder Pfanne/ alsdann mache Mehl braun/ laß kleine Zwiebel in Butter rösten/ und thue sie an den Lachs/ nebst Wasser/ Wein/ etwas Wein-Eßig/ Nelcken/ Mußcaten-Blumen/ Saltz und Pfeffer und laß es damit gar kochen.

Num. XV.

Forellen gut zu sieden.

SChneide sie auf dem Bauch auf/ nimm das Eingewende heraus/ wasche sie schön aus/ thue sie in ein Sieb/ geuß Eßig drauf/ jedoch/ daß du unterdessen Brunnen-Wasser übergesetzt in einem Kessel/ oder Fisch-Tiegel fast halb voll/ saltze es recht/ dann lege die Forellen drein/ lasse es jähling aufsieden.

Wenn sie eine Weile gesotten/ so kühle sie mit Wein ab/ laß sie noch ein wenig sieden/ dann hebe sie ab/ decke einen Bogen Papier darüber/ laß ein wenig stehen/ daß sie fein steiff werden/ und richte sie an.

Man kan sie auch so sieden/ das Wasser muß man kalt saltzen/ und die Forellen gleich darein legen/

über

über das Feuer setzen/ geschwinde lassen auffsieden/ und dann mit Wein abkühlen. Die Forellen können auch gebraten werden.

Num. XVI.

Schmerlen zu sieden.

Setze Wasser und Saltz zugleich über / den Kessel auch fast halb voll/ blaue die Schmerlen/ doch nicht zu zeitlich.

Wenn das Wasser anfängt zu sieden/ so nimm den Kessel weg vom Feuer/ daß es stille stehe.

Schütte die Schmerlen darein/ laß sie noch ein klein wenig vom Feuer/ dann setze sie wieder an/ daß sie geschwinde auffsieden.

Wenn sie ein wenig gesotten/ kühle sie mit Wasser ab/ noch besser aber mit Wein/ oder Wein-Eßig/ daß sie noch ein wenig mit in die Höhe kommen.

Dann hebe sie ab/ decke einen Bogen Papier drüber/ wenn sie eine Weile gestanden/ so thue sie fein mit einer löcherigten Kelle in die Schüssel.

Die Schmerlen pflegt man auch mit einer Cardomommen- oder Kümmel-Brühe/ oder Mandel-Sultze zu zurichten/ oder auch wie die Grundeln in Teig zu weltzen/ und alsdann in Schmaltz zu backen.

Num. XVII.

Grundeln zu sieden.

Thue die Grundeln in einen Durchschlag/ querle ein paar Eyer-Dotter mit ein wenig Saltz in

einem Topff / geuß es in eine Schüssel / thue die Grundel darein / so schlucken sie dieses in sich / spühle sie wieder ab / blaue sie mit laulichem Eßig / und siede sie im Wasser und Saltz / kühle sie mit Wein ab. Die Schmerlein kanst du gleich mit den Eyer-Dottern so machen.

NB. Wilst du die Grundeln mit einer Brühe geben / so kanst du eine Petersilgen Brühe / oder eine sauer Fisch-Brühe machen / item / wie über die Schmerlen / mit Eßig und braunen Butter überrennen.

Num. XVIII.

Persche gut zu sieden.

WEnn die Persche geschuppet seyn / so must du sie entweder krümmen / oder auf dem Bauch aufreissen. Nimm sie aus biß auf die Leber / und sprenge sie eine halbe Stunde mit Saltz ein / dann nimm drey Theile Suppe / da kein Fett drauf ist / und einen Theil Wein / setze es über einen Fisch-Tiegel / wenn es siedet / so streich den Perschen das Saltz zum Theil ab / blaue sie / und thue sie in dem Fisch-Tiegel / schäume sie fein ab.

Wenn sie eine Weile gesotten / thue dazu Ingwer / Pfeffer / Mußcaten-Blumen ; koch indessen ein Stuck Semmel in einem Topf mit Fleisch-Brühe / reibe es durch dem Durchschlag: Wenn die Persche gut gesotten / so schütte es dazu / samt einem guten Stück gewaschner Butter / laß es noch wenig mit aufkochen : Es darff nur Brühe bleiben zum Anrichten. Hebe sie dann fein gantz heraus in eine Schüssel und geuß die Brühe drüber.

Es können auch die Persche mit Wein und Citronen in einer Butter-Brühe / mit Zucker und andern Wurtzeln zugerichtet werden.

Num. XIX.

Einen Aal zu sieden.

NImm den Aal / wickele ihn starck in ein Tuch / damit du ihn besser halten könnest / schlage ihm einen starcken Nagel oben durch den Kopf an einem höltzernen Ort / ziehe ihn nicht ab / schneide ihn nur auf / und nimm das Eingeweyde aus / dann mache Stücklein davon / ohngefähr drey Finger breit / den Kopf und Schwantz thue weg / zeuch hernach den zerschnittenen Stücken ein subtiles Reiß durch den Rückgrad / daß die weisse Ader davon gehe. Bläue ihn dann schön / und siede ihn aus Wasser / und Saltz. Du kanst auch eine Muscaten-Blume / und ein Paar Lorbeer-Blätter dazu werffen. Du must ihn fast saltzen wie einen Karpffen: er darff nicht gar zu starck sieden / sonst springt er auf. Wann er genug gesotten / so kühle ihn mit Wein ab / laß ihn nur einen Sud wieder aufthun / hebe ihn ab / und laß ihn in der Lacke stehen / decke einen Bogen Papier darauf. Gib ihn trocken in einer Schüssel / und streue Petersilge darüber. Es können auch die Aale gebraten / gebacken / und gefüllet werden.

Num. XX.

Laberdan zuzurichten.

WAnn er aus der Tonne genommen worden / so wird er etlichmal ausgewaschen / hernach eine

Nacht ins frische Wasser gelegt / thue ihn dann in einen Fisch-Tiegel / und geuß Wasser darauf / daß es darüber gehe / laß ihn eine halbe Stunde kochen / wann er vertroffen / so lege ihn in eine Schüssel / setze Butter übers Feuer: wann diese gelbe ist / so giesse sie darauf / und streue Ingwer darüber / so ist es gut.

Du kanst auch / wann er gesotten / eine Brüh machen von Milch / Fleisch-Suppe / gehackter Petersilge / geriebener Semmel / Ingwer / und Butter / lasse es noch ein wenig aufkochen / und giesse sie darüber / so wird es zum essen gut seyn.

Num. XXI.

Schleyen gut zu sieden.

SChneide die Schleyen auf dem Rucken auf / krümme sie / wie eine Persch / blaue sie schön / und siede sie in Wasser und Saltz. Wenn sie fast gut / so kühle sie mit Wein ab / lasse sie in der Lacke stehen / bis zum Anrichten. Schlage sie denn in Serviette, streu Petersilge darauf / gieb sie trocken: sie sehen wie Forellen. Du kanst sie auch mit einer Erbis-Brühe machen / da must du sie lang lassen / auch abbrennen mit Essig und Speck / oder mit einer sauern Fisch-Brühe machen.

Sie können auch gebacken werden / wie die Persche / da must du sie halb quer über voneinander schneiden / und fein gelbe backen.

Num. XXII.

Halb-Fische / Plateisen oder Schollen einzuwässern / daß sie groß / und dicke / und auf dem Rost können gebraten werden.

ZEuch denen Halb-Fischen erstlich die Haut ab auf der obern Seiten / lege sie einen Tag ins Wasser / dann geuß das Wasser ab / und eine scharffe Lauge darauf. Laß sie ungefähr vier und zwantzig Stunden liegen / darauf lege sie Tag und Nacht wieder ins Wasser / damit sich die Lauge heraus ziehe / so werden sie groß und dicke. Menge alsdann Ingwer / Pfeffer / und Saltz untereinander / bestreue die Halb-Fisch wohl damit. Setze einen Rost auf ein gelindes Feuer / lege Höltzlein darauf / und die Halb-Fische darüber. Siehe zu / daß die Höltzlein nicht anbrennen / laß sie auf beyden Seiten braten / mache Butter heiß / betröpffele sie damit / richte sie an / und brenne die heisse Butter darüber.

Die Halb-Fische werden auch mit grünen Erbsen gekocht / ingleichen mit einer Butter- und Kümmel-Brühe oder mit einer Raam-Brühe / oder mit einer Pohlnischen. Sie werden auch gefüllet.

Num. XXIII.

Eine Stock-Fisch-Pastet zu machen.

SEtze Stock-Fisch von ferne zum Feuer / geuß Wasser darauf / saltze ihn nicht / laß ihn sachte

te warm werden / bis er kochen will / laß ihn nur aufkochen / und nimm ihn heraus in eine löcherigte Schüssel / bis er vertrieffe / thue die Haut und Gräten davon / pflicke ihn nicht gar zu klein / menge Saltz / Pfeffer / Mußcaten-Blumen / und Stücklein Butter untereinander / thue es zu dem Stock-Fisch / setz ihn hin / daß er kalt werde.

Alsdann mache ein wenig Teig von Mehl / Eyer und Butter / wircke und rolle ihn lang und schmahl. Nimm eine zinnerne Schüssel / streich den Rand in der Mitten mit Eyerdottern / drücke den Teig Fingers-hoch und breit darauf / thue den Stock-Fisch in die Schüssel / ein wenig hoch / bis an den Rand / röste Petersilge und Schalotten in Butter / doch / daß sie wieder kalt werden / schlage darauf ein Stück Butter breit / lege es oben über den Stock-Fisch / und mach einen guten Teig.

Nimm mit beyden Händen dreymahl mehr / davon behalte etwas / zum Auswircken / das andere thu auf ein Bret / mache in der Mitten ein Loch in das Mehl / nimm ein wenig kalt Wasser / und geuß es inwendig auf das Mehl / stosse mit einem breiten Messer rund herum Mehl zu / daß ein Teig zum wircken werde. Zuvor aber nimm ungefähr fünff Viertel Pfund Butter / wasche sie aus zwey Wassern / und wirff sie eine Weile in reines Brunnen-Wasser.

Ist nun der Teich wohl ausgewirckt / so mandele ein Blat Fingers dicke / schlage die aus dem Wasser genommene Butter breit in ein Tuch / lege sie halb auf dem Teig / klopffe sie ein wenig darauf / schlage / so weit die Butter gehet / einen Rand herum /

um / lege die andere Helffte Teig darüber / und mandele ihn so lang hin und breit / und dieses dreymal so / ohne das erste.

Mandele ihn rund / schlage es über den Stock-Fisch / schmiere den Schüssel-Rand vollends mit Eyerdottern / drücke den Teig darauf / schneide ihn gleich rund ab / und mache ein Rändlein mit dem Messer herum: Schneide Blumen vom Teige / lege oben und in die vier Ecken eine / bestreich den Teig erst mit zerrührten Eyerdottern / und die Blumen auch. Mache ferner mit dem Messer die Länge und die Quere Schnittlein / aber nicht durch / auch rund herum Tüpffelein.

Nachdem schicke es zum Becker / wann es fein gelblicht gebacken / schneide es auf.

Mache inzwischen eine kräfftige Brühe von alten Wein / Eyerdötterlein und Butter untereinander gerührt / und mit gutem Gewürtz nach Nothdurfft versehen / wann es aufgequollen / geuß die Brüh darauf / und schüttele die Pastet ein wenig / damit die Brühe nach und nach eindringen kan / dann thue den Deckel wieder darüber.

Num. XXIV.

Gefüllter Stock-Fisch.

NImm ein Schwantz-Stück / thue die Gräten in der Mitten heraus / wasche es sauber / und brühe es mit warmen / und nur einmal gesaltzenen Wasser wohl ab / dann würtze es mit untereinander gemachten Ingwer / Pfeffer und Muscaten-Blumen / hacke Petersilge / und Zwiebeln klein / röste sie mit geriebener Semmel in geschmoltzener Butter /

schütte

schütte es hernach in eine Schüssel / daß es verkühle / thue noch ein wenig Gewürtze / nebst ein paar Eyern und frischer Butter dazu / und rühre es wohl untereinander.

Nimm alsdann den gewürtzten / und von Wasser wohl ausgedrückten Stock-Fisch / dem auch die Gräten benommen / und fülle es darein / wo die Gräten weg / binde es mit Bindfaden zu / und laß ihn auf dem Rost / oder in einer Pfanne / gehörig braten.

Den Stock-Fisch richtet man auch mit grünen Erbsen / mit Butter und Kümmel / ingleichen mit einer Raam-Brüh / zu.

Num. XXV.

Häringe wie Sardellen zu machen und zuzurichten.

NImm frische Häringe / wässere sie ein paar Stunden / ziehe ihnen die Haut ab / schneide sie nach der Länge herunter auf / und nimm die Gräten davon heraus.

Hernach schneide davon Stücklein in der Grösse wie Sardellen / und lege sie rund herum in eine Schüssel.

Alsdann geuß Essig / Baum-Oel / Pfeffer / und Citronen-Safft in einen Topf / rühr es untereinander / geuß es auf die Häringe / streue klein-geschnittene Citronen-Schnitzlein darüber / so werden sie gar wohlgeschmack und dabey lieblich zu essen seyn.

Num. XXVI.

Ein Essen von Fisch-Rogen zu machen.

NImm Wein in einen Topf / querle ein paar Eyer hinein / nachdem es viel ist / schütte eine Messer-Spitzen voll Mehl / ein Stück Zucker / einen Theil Butter / Zimmet / und Nelcken dazu / geuß es in eine Pfanne / thue den gesottenen Fisch-Rogen dazu / schneide etliche Citronen-Schnitte hinein / und laß es kochen / biß es genug ist.

Num. XXVII.

Fisch-Rogen wie einen Fladen zu machen.

NImm allerley Fisch-Rogen / stoß ihn in einen Mörser klar / mit ein wenig Weitzen-Mehl / daß es wird wie ein Strauben-Teig / rühre ein Ey daran / mache es gelb / und geuß es auf einen Flader-Boden / laß es im Ofen backen. Du kanst es auch oben mit einem Ey bestreichen.

Num. XXVIII.

Wie man Krebse sieden soll / daß sie nicht wässerig schmecken.

DAß die gesottenen Krebse nicht wässerig schmecken / solle man sie vorher in frischen Brunnen-Wasser auswaschen / und in eine Pfanne verdeckt thun / daß sie nicht entfliehen können / darnach zu einen kleinen Feuerlein setzen / so werden sie das garstige Wasser alles von sich auslassen / diese kan man abgiessen / und alsdann mit Beytrag anderer Nothdürffen /

durfften/ bey einem grossen Feuer gar absieden/ so werden sie delicat.

Num. XXIX.

Ein gut Essen von Krebsen.

MAche gesottene Krebse auf/ daß der Schwantz fein bey dem Gerippe bleibe/ thue die grossen Scheeren auf/ stoß die Schaalen gantz klein/ und zwey Schnitten Semmel darunter/ treib es durch ein Sieb mit Wein und Wasser/ doch daß der Wein vorschleiffe/ laß Zucker und ander Gewürtze mit sieden/ lege darnach die ausgemachten Krebse in die Brühe/ laß sie/ nachdem du sie erstlich in Schmaltz geröstet/ auch mitsieden/ stecke hernach die aufgemachten Scheeren auf Semmel-Ränfftlein/ lege sie mitten in die Schüssel/ richte die Krebse fein herum an/ geuß die Suppe drauf/ und laß es nicht gar lange sieden.

Num. XXX.

Einen Krebs-Brey zu machen.

SJede die Krebse/ wie sonst/ mache sie aus/ stoß die Scheeren davon/ nebst den andern Schaalen/ stoß sie in einen Tiegel/ darinnen Butter/ laß sie in der Butter rösten/ biß sie roth davon worden/ drücke hernach die Butter und Schaalen zusammen durch/ thue sie in einem Topff/ und die Helffte von diesen gehackten Krebsen auch in die Butter/ nebst geriebener Semmel/ klein-geschnittener Petersilge/ Mußcaten/ und Jngwer/ und wiederum würfflichter- und in Butter gerösteter Semmel.

Schütte hernach die andere Helffte Krebse dazu/ nimm zu einem Schock Krebse sechs Eyer/ und laß es so miteinander gut werden.

Num. XXXI.
Krebse füllen.

Nimm grosse Krebse/ siede sie schön ab/ auch siede kleine mit/ die mache aus zum Hacken.

Denen grossen mache unter den Schwäntzen ein Loch/ nimm das Fleisch heraus/ so weit du kanst/ unter den Scheeren auch/ so inwendig.

Ziehe die Nasen ab/ mache das garstige daraus/ und das faßigte an der Seite der Krebse.

Rühre darnach ein Ey oder drey nicht gar zu hart/ und hacke die Krebse mit den Eyern/ dazu ein wenig Rinds-Marck/ und röste gehackt Petersilge und geriebene Semmel in Rind-Fleisch Fett.

Thue die gehackten Krebse dazu/ Gewürtze/ und ein wenig Saltz/ auch ein frisch Ey.

Rühre es untereinander/ fülle dann davon wieder unter die Krebs-Schwäntze/ und Scheeren ein/ auch in die Krebs-Nasen/ stürtze sie wieder darüber/ backe sie in geschmeltzter Butter nicht lange/ denn sie werden sonst blas.

Richte sie an/ mache eine Mußcaten-Blumen-Brühe drüber.

Du kanst auch ein wenig Wein drüber giessen/ wenn du viel übrig hast/ kanst du es auf Semmel streichen/ backen/ von einander schneiden/ auf den Rand legen und Petersilgen dazwischen.

NB. Die Nasen kanst du auch allein so füllen/ backen/ und mit einer Petersilgen Brühe machen.

Num. XXXII.

Einen grossen Krebs zu machen.

MAche eine Fülle / wie zu dem vorhergehenden / laß dir eine Forme bey dem Töpffer machen / wie ein Krebs / ohngefehr drey viertel Elen lang / schmiere dieselbe mit Butter / drücke sie von der Fülle fein derb darein ; laß sie eine Weile stehen / dann mache ihn loß mit einem Messer / kippe ihn um fein sachte in eine Brat-Pfanne / steck ein wenig Butter darunter / schicke ihn zum Becker hin / daß er verharrsche.

Lege ihn fein säuberlich aus in eine Schüssel / mache eine Brühe wie bey dem vorigen darüber.

Du kanst auch von dem gefülleten Krebsen darum legen. Man kan auch den Krebs wohl in der Forme zu dem Becker schicken.

Num. XXXIII.

Häringe einzulegen.

NImm frische Häringe / wässere sie zwey Tage / gib ihnen des Morgens frisch Wasser / nimm das inwendige dann heraus / schneide die Köpffe wohl ab / hänge sie auf / daß sie treugen. Bestreiche denn einen Rost mit warmen Baum-Oel durch eine Feder / lege die Häringe drauf / daß sie auf beyden Seiten fein braunlicht braten: Wenn sie kalt sind / so lege sie in eine tieffe Brat-Pfanne fest aneinander / schneide Lorbeer-Blätter / Rosmarin-Blätter und zwey Mußcaten-Blumen darzwischen.

Mache Speiler darüber und geuß Baum-Oel und Eßig drauf.

Du kanst sie geben zum Nach-Essen/ absonderlich in der Fasten. Wann ihnen die Köpffe halb abgeschnitten/ so werden es viele vor Häringe essen.

Num. XXXIV.
Einen Fisch in der Sultze zu zurichten.

NImm einen etwas grossen Fisch/ der ein wenig grob Fleisch hat/ als Hecht/ Lachs/ und so weiter/ gantz oder in Stücken/ den Kopff setze gantz in die Mitten/ thue in einen Topff/ Wein/ Eßig/ Zucker/ Ingwer/ Pfeffer/ Safran/ Mußcaten-Blumen/ Zimmet/ und ein gutes Theil Hausen-Blasen.

Laß es in der Brühe sieden/ wirff ein wenig gestossenen Alaun drein/ daß es fein hell werde/ laß es eine Weile stehen/ biß es kalt wird.

Lege den Fisch in die Schüssel/ thue grosse und kleine Rosinen um den Fisch/ richte die Brühe dazwischen an/ daß der Fisch fein blau bleibe.

Thue auch abgesottene Mandeln dazu und setz an einem kühlen Ort.

Num. XXXV.
Gespickte Schnecken.

REinige die Schnecken sauber/ siede sie gewöhnlicher massen in Fleisch-Brühe mit Gewürtze/ spicke sie gantz zart mit einer subtilen Spick-Nadel/ stecke sie an ein Spießlein/ laß sie auf einem Rost

braten / bestreue sie mit geriebener Semmel / begeuß sie bisweilen mit brauner Butter.

Wann du sie essen wilst / so betröpffele sie mit Citronen-Safft / und damit sie auch ein besser Ansehen gewinnen / kanst du sie im Anrichten auf zerschnittene / und in Butter geröste Semmel setzen / immer zwey und zwey / so sehen sie manierlicher.

Num. XXXVI.

Schnecken kalt zu verspeisen.

Putze die Schnecken / wie gewöhnlich / sauber / und siede sie in Fleisch-Brühe / nachgehends spicke sie mit länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen und Sardellen / die zuvor ausgewässert / ausgegrätet / und in Wein gelegt gewesen / fasse die Sardellen und Citronen-Schalen nacheinander in das Spick-Nädelein / und durchzeuch die Schnecken damit / weil die Sardellen sonst gerne zerreissen / geuß Wein-Essig / und Baum-Oel daran / streue Pfeffer und klein-geschnittene Citronen-Schnitzlein darüber / und setze es an statt eines Salates oder Bey-Essens auf.

Num. XXXVII.

Stock-Fisch zu braten.

Nimm heiß Wasser stoß den Fisch darein / thue ihn bald wieder heraus / und stoß ihn in heiß Wasser / und dieses thue wohl zwölffmal. Das Wasser muß wohl gesaltzen seyn. Thue ihn hernach auf / und lege ihn wohl mitten voneinander auf einen Rost / betreufele ihn offt mit heisser Butter / laß

laß ihn fein langsam braten / bestreue ihn mit Gewürtz / so wird er besser / als wann er gesotten.

Num. XXXVIII.

Austern in Schaalen zuzurichten.

WAsche die Austern mit einem Besen in einem Faß rein ab / dann mache sie auf / thue das garstige davon / und lege sie in die tieffe Schaale. Wenn sie nun alle / so thue auf jede ein wenig Pfeffer / Muscaten-Blumen / Citronen-Schaalen und Safft / nebst einem Stücklein frischer Butter.

Nachdem mache eine Brühe in einem Topf von Fleisch-Suppe / Wein / Gewürtz / und ein wenig geriebener Semmel und Butter.

Wann das nun ausgekocht / so setze die Austern über auf einen Rost / so bald sie ein wenig gebraten / so geuß auf jede Auster von der Brühe / und laß sie noch ein wenig auffkochen.

Hebe sie mit einem Zänglein weg auf ein Bret / thue andere darauf / und mache es mit ihnen gleich also / bis sie alle sind.

Wann sie sollen hurtig zu Tische getragen werden / so kanst du geschwinde diese / so schon gut sind / auffsetzen / und noch ein wenig Brühe darauf giessen: Wer da will / kan auch noch auf jede ein wenig braune Butter thun; So werden sie ein wenig schmackhaffter seyn.

Num. XXXIX.

Austern zu backen.

NImm frische Austern aus den Schaalen / mache sie rein / und wirff sie in kalten Wein. Schütte sie

te sie dann in einen Durchschlag / laß sie vertieffen/ dann wältze sie in Gries.

Nimm halb-gesaltzene und halb-geschmeltzte Butter/ laß sie heiß werden / lege die Austern darein/ backe sie fein gelblicht / richte sie an / und drücke Citronen-Safft darauf.

Num. XL.

Muscheln zu kochen.

DIe Muscheln müssen hübsch seyn / wasche sie dann rein/ thue sie in einen Fisch-Tiegel/ geuß ein klein wenig Wasser dran/ nebst ein wenig Saltz. Laß sie geschwinde auffsieden: wenn sie auffspringen/ so sind sie gut. Schütte sie dann in eine Schüssel: Weil sie sieden / so setze Butter in einer Schüssel auf das Kohl-Feuer mit ein wenig Eßig und Pfeffer/ alsdann nimm ein Rindlein Brod / rühre es stets / daß es nicht öhlicht werde. Dann trage es mit zu Tische/ und wenn du die Muscheln aus den Schaalen nimmst/ so tuncke sie darein.

Die Art der Fische und allerhand aus Fischen zubereitete Speisen zu zurichten / ist nach dem Unterschied der Provinzien unterschieden. An diesem Ort werden sie auf diese / und an einem andern Ort auf eine andere Art zu recht gemacht. Insgemein wird man finden / daß die Fische an denjenigen Oertern / wo man sie in der grösten Menge fängt/ auch am besten zubereitet werden.

E N D E.

Das

Das erste Register/

in sich haltend

Eine Verzeichnüs aller der Fische und Wasser-Thiere/ welche hierinnen ordentlich beschrieben worden.

A.

AAl/ Anguilla pag. 162

Aal-Ruppe/ Mustela 165

Aesche/ Thymallus, Thymus 167

Austern/ Ostrea 238

B.

Barbe/ Barbus, Mullus 168

Black-Fisch/ Sepia, Loligo major 240

Bleye/ Blaja 170

Bolch/ Asellus venticosus 241

Bräsem/ Prasinus 241

Bricken/ Muræna 242

Butten/ Passer marinus 242

E.

Elritzen/ Phoxinus levis 171

F.

Forellen/ Trutta 171

G.

Garaussen / Charax 174
Giebel/ Gubelinus, Saperda 175
Göb / Gobius 143
Göse / Capito fluviatilis cœruleus 175
Grundel / Fundulus 176

H.

Halbfisch / Passer marinus vel Lingulaca 244
Hausen / Huso 245
Häring / Halec 247
Häßle / Squalus minor 179
Hecht / Lupus Lucius 180
Huchen / Trutta fluviatilis 183

J.

Järt / Jerta 184

K.

Karausch/ Coracinus 185
Kaul=Persche / Perca fluviatilis 186
Karpf / Carpio 187
Koppen / Gobii saxatiles 191
Kothbletten/ Leuciscus 192
Krebs / Cancer 193

L.

Lachs / Esox, Salmo 206
Lachs=Fohren / Truta salmonata 210
Lauben / Lubanum 211

M. Mu=

M.

Murenen / Muræna 212
Muschel / Concha 252

N.

Näßlingen / Naslingæ, Capito fluviatilis minor 214
Neunaugen / Murænula 216
Nörffling oder Orfen / Orfum 217

O.

Orfen / Orfum, vide Nörffling.

P.

Peißker / Piscura 218
Perlfisch / Alburnus 220
Persch oder Persig / Perca 221
Perßling oder Wärfisch / Gobio fluviatilis 222
Pickling / Halec infumatum 256
Plateiß / Plateſſa, Plagitia 256
Prächsen / Cyprinus latus 257

R.

Rappen / Capito fluviatilis rapax, Corvus fluviatilis 258
Rheinancken / Albula 224
Rochen / Raja, Paſtinaca marina 259

Rothaugen / Rubellus Erythrinus 225
Ruppen oder Rutten / Muſtela, Muſtela fluviatilis 226

S.

Salm / Salmo 259
Sander / Sandera 259
Sardellen / Richia 260
Schied / Mullus barbatus 228
Schild-Krot / Teſtudo 261
Schill / Lucius Perca 229
Schleyen / Tinca 229
Schmerlen / Funduli 231
Smarn oder Möne / Smaris vel Mæna 264
Schnecken / Cochlea 264
Sprotten / Sprottæ 267
Steinbeisser / Lampetrula, Cinclus 233
Stock-Fisch / Salpa, Aſellus 268
Stör / Sturio, Thurſio 270

T.

Tunch / Thunnus 272

W.

Wallfisch / Cetus, Balæna 272
Weißfisch / Albula 234
Wels / Glanis 235
Wetter-Fischlein / Apua 237

Z.

Zärter/ Squatina 282
Züngel oder Zündel/ Asper Danubii 283

Nun folgen die Wasser-Thiere/ so hierinnen anzutreffen.

FRosch/ Rana 284
Krot/ Bufo 288
Wasser-Maus/ Mus aquatilis 289
Eydechs/ Lacerta 290
Scorpion/ Scorpius, Scorpio 291
Schlange und Nattern/ Serpens, & Natrix, Amphisbena 292
Fisch-Otter/ Branchiæ, Lutra 299
Fisch-Raiger/ Ardea, Avis diomedea 306
Biber/ Castor, Fiber 308
Schwan/ Cygnus, Olor 312
Kranich/ Grus 314
Storch/ Ciconia 316
Wilde Gans/ Anser sylvester 319
Wilde Endten/ Anas fera 321
Wasser-Taucher/ Mergus 331
Rohr-Hun/ Fulica 332
Gibitz/ Erodius, Ibyx 333
Scharbe/ Carbon Aquaticus 335
Crocodil/ Crocodilus 336

Das

Das Andere Register/

anzeigend

Alle die vornehmsten Sachen / welche hierinnen zu finden sind.

VOn dem Ursprung derer Fisch-Teiche/ Quellen und Flüsse. Pag. 4
Was eigentlich ein Fisch-Teich seiner Beschaffenheit nach/ genennet wird 7
Wie man einen Fisch-Teich an- und zurichten solle 8
Was für ein Grund und Boden zu einem Karpffen-Teich gehöre 8
Wie man dergleichen Teiche warten solle 9
Wie man mit den neuen Teichen umgehen soll 9
Wie der Grund beschaffen seyn soll/ wann *man* einen guten Nutzen aus Fischen ziehen will 10
Was eines Teich-Gräbers Amt und Verrichtung seyn solle 10
Wie mit denen Teichen umzugehen so von Feld-Güssen erhalten worden 11
Wie damit zu verfahren/ wann ein dürrer Sommer vorhanden 12
Wie man helffen soll/ wann ein Bach in den Teich gehet 12
Was für künstliche Absichten bey denen Teichen insonderheit zu beobachten 13

Wann

Wann man einen Teich ablassen will/ der drey oder vier Sommer gestanden/was dabey zu thun 14
Wann die Teiche leer/ was zu thun 14
Wie ein Teich-Damm beschaffen seyn solle 15
Die Höhe und Weite eines Dammes / wie solche fürnemlich zu beobachten 16
Von Anrichtung und Legung eines Damms 18
An welchem Ort ein Ablaß am besten anzurichten ist 19
Wie man mit denen Ablaß-Rinnen verfahren solle 20
Wie man das Wasser abwägen solle 21
Von Tarras oder einer Wehre in den Teichen / wie solcher zu verfertigen 23
Von einem Rechen/ das Uber-Wasser abzuführen/ wie man solchen einlegen solle 24
Wie man dem allzuvielen Anlauff des Wassers wehren könne 25
Wie das Geröhricht aus den Teichen zu bringen 26
Wie die abgeödeten Teiche wieder zu recht zu bringen seynd 28
Eine sonderbare Wissenschafft aus gewissen Stücken zu erkennen / welches die besten Teiche seyn 30
Von denen unterschiedlichen Fischen/ die man in die Teiche setzt 32
Von dem Streich-Teichlein 33
Wie vielerley Teiche zu dem jungen Saamen eigentlich gehören 35
Was zu thun / wann man bald schöne Karpffen zu wege bringen will 36

Eine

Eine besondere Art Teiche für die Streich-Karpffen / wie man sie zurichten solle / woran sehr viel gelegen ist 37
In was für Teiche die Streich-Karpffen zu setzen sind 38
Die Streich-Teiche zu besetzen. 39
Zu welcher Zeit die Brut einzusetzen / wann man rothe Karpffen ziehen will 40
Was bey denen Hechten zu beobachten ist / wann man sie groß ziehen will 40
Wie die Weyher beschaffen seyn sollen / zu denen Forellen 41
Was man in die Weyher denen Grundeln zur Nahrung geben solle 41
Was man denen Persingen soll zu fressen geben / wann man sie schön ziehen will 42
Was man dabey fürnemlich zu beobachten hat 43
Wie man von der Brut und Sätzlingen sich guten Nutzen machen könne. 44
Wie die Streck-Teiche zu machen 44
Wie man die Brut heraus fangen solle 45
Wie diejenigen Fisch-Teiche zu versorgen / welche weit entlegen sind 46
Wann und auf was Art die Sätzlinge zu versetzen sind 46
Wieviel Sätzlinge man auf einen Centner Karpffen rechnet 47
Wie die Sätzlinge zu erkennen / und wie sie an der Farbe aussehen müssen / wann sie gut seyn sollen 48
Wie schwer am Gewicht beyläuffig ein rechter Sätzling seyn solle 49

Wann und zu welcher Zeit man einen Teich besetzen solle 49
Was man nach der Zeit thun soll / wann man mit der Besetzung fertig ist 50
Wieviel Nersling auf ein Schock Karpffen zu setzen sind 50
Wann und zu welcher Zeit die Fisch-Laich zu sammlen und wie damit umzugehen. 51
Wie man die Teiche/ woraus die Fische genommen/ und in welche sie wieder gebracht werden / unterscheiden solle 52
Wann ein Teich in der Långe und Breite ein Tagwerck groß ist / wieviel Schock Satz man darein thun solle 53
Wie sich ein Haus-Vatter fördersamst nach der Weite und Grösse des Teichs zu richten hat 55
Ein besonder Kunst-Stück/ auf was Art / daß die Fische bald zunehmen 56
Auf eine andere Art/ wie ihnen zu helffen 58
Wie die Zurichtung des Wassers beschaffen seyn solle 60
Warum einerley Fische in einem Teiche theils fett/ theils gering und mager sich befinden 60
Wie die grossen Fische etliche Meilen lebendig fortzutragen 61
Womit sie in den Fåssern frisch zu erhalten / daß sie nicht abstehen 61
Wie man die Fåsser dazu bereiten und zurichten solle 62
Wie man bey dem Fortführen der Fische sich zu verhalten hat 62
Wie die Fåsser dazu beschaffen seyn sollen 63

Von denen Karpffen-Teichen / wie sie beschaffen seyn sollen/ samt ihrer Verpflegung 64
Wie mit denen Teichen umzugehen/ wann sie zwey oder drey Jahr ungefischt bleiben 64
Ehe man um die Herbst-Zeit fischen will/ was vorhero zu thun. 65
Wann man die Streich- oder Leich-Karpffen versetzen soll. 66
Wie die Streich-Karpffen beschaffen seyn sollen/ die man zum streichen haben will / und wie man sie warten oder verpflegen soll / ehe man sie zum streichen aussetzet. 67
Welche Karpffen zum streichen am besten. 67
Was vorhero bey ihnen vorzunehmen / ehe man sie setzet. 68
Wie lang man die gestrichene Karpffen-Saamen bey den alten Karpffen lassen solle. 69
Was man weiter mit den alten Streich-Karpffen vorzunehmen habe. 69
Wie man den Saamen / wann er eine Zeitlang gestanden/ versorgen solle. 70
Wie lang man die versetzte Kårpflein in den Teichen zum Gewåchse stehen låßt. 70
Warum man auf den Einfluß das gantze Jahr hindurch zu sehen habe. 71
Wie und auf was Art man die Teiche und Weyher ablassen und fischen soll. 71
In was für Zeiten die Teiche eigentlich zu fischen seynd. 73
Was man thun solle/ wann andere Fische mehr im Teiche sich befinden. 73

Wie man Fische und Gezeug zu verwahren pfleget. 74
Wann und zu welcher Zeit es am besten die Fischerey vorzunehmen. 74
Durch was für Mittel dieselbige in gute Nutzung zu bringen. 75
Wie man ihnen gute Nahrung verschaffen solle/ und womit. 76
Wie man wegen der Forellen sich nach jedes Orts Gelegenheit zu richten hat. 77
Was zu thun/ wann sich die Forellen in den Teichen wohl vermehren sollen. 78
Was für ein Unterscheid bey denen Fisch-Kästen und Behältern zu machen ist. 79
Wie die Behälter für die Karpffen beschaffen seyn sollen. 79
Hecht/ Karpffen und Forellen/ was sie für Wasser haben müssen. 80
Mit was für Nahrung die Raub-Fische zu versehen sind. 80
Wie man die Forellen in den Behältern versorgen solle. 81
Wie die Behälter eigentlich gebauet werden sollen. 81
Wie die Behälter vor die Karpffen beschaffen seyn sollen. 82
Warum man in neu-getäfelte Kälter keine Fische thun solle/ wird die Ursach angedeutet. 82
Auf was Art und Weiß man die Behälter reinigen und säubern solle. 83
Woher die Kranckheiten unter den Fischen öffters entstehen. 84

Woher allerley schädliche Zufälle ihnen begegnen. 85
Was ein fleissiger Haus-Vatter hiebey zu thun hat 86
Woher auf andere Art sie auch erkrancken können 87
Was für ein Præservativ denen Fischen zu gebrauchen / daß sie nicht erkrancken noch leichtlich abstehen 88
Was die Ursache ist / daß sie Winters-Zeit übertäubet werden 89
Wie ihnen zu helffen / wann sie im Winter unter dem Eys matt werden / was dabey zu thun 89
Abgestandene und faule Fische sind sehr schädlich denen Menschen / dahero sich dieser wegen wohl fürzusehen 90
Warum sie insgemein am Kopff zu faulen anfangen 91
Warum die Fische unter allen Creaturen sich am meisten vermehren / und was die Ursach ihrer Fruchtbarkeit ist 92
Was zu ihrer Vermehrung / Erhaltung und Aufbringung dienlich sey 93
Was der Fische Nahrung sey / und wie vielerley derselben 94
Was die gesundesten Fische sind 94
Was / und wem sie schaden 95
Warum einige Fische / wann sie gleich in Stücken zerschnitten / dennoch das Leben noch behalten 95
Woher der Fisch-Mangel eigentlich entstehe 96

Was

Was für Ursachen sich ereignen/ daraus der Fisch-Mangel entstehen könne 97
Wie vielerley Arten derselben hin und wieder nach eines jeden Orts Gelegenheit seynd/ und verübet werden 98
Von den Fischereyen in den flüssenden Wassern mit Netzen 99
Fischerey mit Wurff-Garnen 100
Eine andere Art mit Netzen 101
Von der Fischerey mit leichten Garnen 102
Von der Fischerey mit Wurff-Garnen 103
Von der Fischerey mit Reussen 104
Von der Fischerey mit den Laiter-Garnen 106
Von Fischereyen mit Fisch-Hamen oder Fisch-Barn 107
Wie man im Winter unter den Eyse/ und sonsten fischen soll 109
Wieviel und mancherley Arten die Fischer in Ubung haben die Fische mit Angeln zu fahen 114
Wie man die Hechte mit der Angel fänget 122
Wie man zwischen Ostern und der Erndte-Zeit Hecht und Aal mit Schnüren fängt 124
Eine rare Erfindung Fische zu fahen/ durch ein gewisses Mittel/ welches man Katzen nennet 125
Gräben und Dümpffel auszuschöpffen/ Morast auszutrocknen/ und in Bau-Felder hernach zu verwandeln/ auch die unter Wasser gesetzte Länder zu befreyen 129
Nebst einem Unterricht/ was ein Fisch-Meister wegen der Weite/ Tieffe und Grösse desselben/ auch wegen der Winde zu beobachten habe; Item/ was

was er für Gezeug nehmen solle / die Fische zu fa-
hen 132
Wie ein Fisch-Meister sich daselbst zu verhalten / seine Sachen und Gezeug anstellen / auch was für unbeschreiblicher Nutzen in theils Provintzien schon daraus gezogen worden / und noch biß diese Zeit verrichtet wird 136
Wie ein Fisch-Meister / oder auch ein Haus-Vatter / wann er bald bey ereignender Gelegenheit Fische vonnöthen hat / geschwind bekommen kan 139
Ein rares Kunst-Stück Fische zu fangen 139
Noch eine ander Art 140
Wie man die Netze mit Ziegel-Oel schmieren solle 140
Wie man mit den Angel-Schnüren Fische fänget 140
Wie man mit den blossen Händen Fische fangen kan 140
Gute Schwimmer / oder die so genannten Urinatores, die haben einen guten Vortheil vor andern Fische zu erhalten 141
Von den Hechten / wie sie leicht zu schiessen sind 142
Wie die Aalen und Schleyen mit einen sonderlichen Zeug gefangen werden 142
Eine besondere Art Hechte zu fangen 143
Folgende Stücke Fisch zu fangen sind verbotten 144
Erstlich / soll man des Nachts oder sonst heimlich keine Reussen heben 144
Anderns / wann sie fremde Reussen heben / und das Gefangene mit fortnehmen 144

Drittens / wann sie in verbottene Teiche Kügelein werffen / davon die Fische halb todt werden / und sie leicht können gefangen werden 144
Vierdtens / wann sie bey Verkauffung der Fische leichtes Gewicht haben 144
Fünfftens / wann sie unter die Grundeln oder Schmerlen andere kleine Fische mengen 144
Sechstens / wann sie in den Flüssen unter die Stauden verborgene Gefässe oder Behältnisse verstecken 145
Siebendens / wann sie bey Verkauffung lebendiger Fische zu viel Wasser in der Wag-Schaalen lassen / welches mit gewogen wird 145
Achtens / wann sie lang abgestandene Fische vor frische verkauffen 145
Noch andere verbottene Arten Fische zu fangen 145
Erstlich / wann die Diebe bey Nacht an den Flüssen oder Bächen / mit Fackeln oder angezündeten Spähnen gehen 145
Zweytens / wann sie Pilsen-Saamen / Krähen-Aeugelein / ungelöschtem Kalch / Coculs-Körnern und dergleichen / Kügelein machen / und solche den Fischen in das Wasser werffen 146
Drittens / wenn sie die Hände mit Reyger-Schmaltz / oder mit dem Safft der grossen Haus-Wurtzel beschmieren / da sie alsdann die Fische leicht mit den Händen erhaschen können 146
Eines Fisch-Meisters Verrichtung im Frühling 148
Eines Fisch-Meisters Verrichtung im Sommer 149

Eines Fisch-Meisters Verrichtung im Herbst 150
Eines Fisch-Meisters Verrichtung im Winter 151
Verrichtung im Januario 153
Verrichtung im Februario 153
Verrichtung im Martio 154
Verrichtung im April 155
Verrichtung im Majo 156
Verrichtung im Junio 156
Verrichtung im Julio 156
Verrichtung im Augusto 157
Verrichtung im September 157
Verrichtung im October 158
Verrichtung im November 158
Verrichtung im December 159
Wann sich die Muscheln an die Steine/ oder die Krebse kleine Sand-Steine in die Scheeren fassen/ und sich mit Sand bedecken/ so bedeutet es einen stürmenden Regen 159
Wann die Krebse aus ihren sonst gewöhnlichen Löchern kriechen/ so bedeutet es Sturm und Regen 160
Wann die Fische in den Wassern hoch gehen/ so bedeutet es Regen 160
Wann die Fische bey klarem Wetter offt über das Wasser hinaus schnaltzen/ so bedeutet es Regen 160
Wann der Black-Fisch ans Land gehet/ so bedeutet es Sturm 160
Wann die Frösche des Morgens/ und die Laub-

Frösche des Nachts quacken/ so bedeutet es Regen 160
Wann die Fische in grösserer Anzahl gerathen/ so bedeutet es Theurung 160
Wann die Frösche im ersten Frühling ihren Laich nicht in die Bäche und Wasser/ sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen/ so bedeutet es ein grosses Wasser 161
Aale/ wo sie sich gern aufhalten 162
können leichtlich bey starckem Donner-Wetter gefangen werden/ 163 dessen Blut warm eingenommen vertreibt die Colic-Schmertzen/ und die Wartzen/ 338 was für ein Unterschied ist unter den Aalen/ und welche am gesundesten 164
Aal-Ruppen/ wie sie zugerichtet werden müssen 166
Aeschen sind den Krancken zu geniessen erlaubt 167
dessen Fett vertreibet die Mängel und Flecken der Augen/ und die Narben der Kinder-Pocken 338
Austern/ deren mancherley Gattungen beschrieben 238. 239. 240
Barben/ wie sie zu fangen/ 170. dessen Eyer werden als eine Artzney eingenommen. 339
Biber/ dessen Natur und Eigenschafft/ 308. 309.
Biber-Gail ist vor viele Zustände gut/ 311. 312
dessen Balg vertreibet die Podagrischen Schmertzen/ wann man sich damit streicht und überbindet 312
Bleyen/ die fettesten fängt man unter dem Eis 170
Bolch/ ist ein grosser Fisch/ gut zur Speise 241
Bricken/ wie man sie in Wein erträncken und zurichten soll 242

Crocodil/ was es für besondere Eigenschafften an sich habe 236. 237
Elritzen/ wo man sie finden und fangen solle 171
Endten wilde/ sind unterschiedlicher Art/ 321. 322. wie die wilden Endten in der Mauß/ und mit Leim gefangen werden/ 324. wie die wilden Endten auf einem Kahn zu schiessen sind/ 327. wie man die wilden Endten mit Angeln fangen könne/ 329. wie man sowohl Endten als allerhand Wasser-Vögel mit Zug-Netzen fangen könne. 329
Forellen/ wie sie zu warten/ zu verwahren/ und zu fangen/ 171. 172. 173. den gezähnten Kiefer von lebendigen Forellen gebraucht/ ist gut in der Fraiß-Kranckheit/ und andern Zufällen 339
Eine rare Forellen mit Wunderzeichen 173
Frösche sind unterschiedlicher Arten 284
Froschlaich wird zu allerhand Sachen in den Apothecken gebraucht/ 285. wann und zu welcher Zeit das Froschlaich solle gesammlet werden/ daß es viele Jahr kräfftig erhalten werden könne/ 286 ein köstlich Wasser von Froschlaich zu machen für allerhand Zufälle/ 287. 288. Froschlaich kan den Wurm tödten an Menschen und Vieh 288
Garaussen/ was man wegen ihrer Brut zu beobachten hat 174
Gänse/ wilde/ was für Natur und Eigenschafften sie an sich haben/ 319. wann und wie die wilden Gänse zu fangen. 320. 321
Gibeln/ was sie für einen Grund haben müssen 175
Gibitz/ wie er zu bekommen/ dessen Eyer werden sehr hoch gehalten 334

Gösen/ wann sie zu fangen sind/ und wie ihr Strich beschaffen 176
Grundeln/ in welchen Wassern sie am besten 177
wie ihr Teich anzulegen 178
Häring/ was ihre Art und Eigenschafft 247
Härings-Handel 248
Härings-Fang 248. 249
Härings-Seelen helffen vor die Harnwinde 341
wie vielerley Gattungen von den Häringen zu finden seyn 250. 251. 252
Häslen/ woher sie den Nahmen haben 179
Halbfische/ was bey ihrer Zurichtung in acht zu nehmen ist 244
Haussen/ dessen Gestalt/ Natur und Grösse/ 245
wo er gefangen wird/ und wie man sie zurichten soll/ daß man sie lange Zeit gut erhalten kan 245. 246
Haussen-Blasen ist gut zu vielerley Sachen 246. 247. 339. 340
Haussen-Rogen und Haussen-Kopf wie man sie am besten einmachen soll 246
Hechte/ welche die besten 180
Hechts-Fett ist gut in Flüssen/ stillet die Husten 340
Hecht-Kiefen vertreiben das Seiten-Stechen/ 340
Hecht-Hertz vertreibt das Fieber 340
wie sich ein Haus-Vatter wegen der Hechte in seinen Teichen vorzusehen hat 182
Hechte erreichen ein hohes Alter 181
Hechte haben in ihrem Kopf viel Stücke vom Leiden Christi. 182

Hecht-Zähne haben fast gleiche Würckung wie die Krebs-Augen in der Medicin 182
Huchen/ wie man sich bey ihrem Fang in acht zu nehmen hat 183. 184
Järter sind sonderlich zum braten gut. 185
Karauschen müssen wegen ihrer Brut wohl in acht genommen werden/ indem sie eine Gleichheit haben mit den Karpffen 185. 186
Kaul-Persch / woher er seinen Nahmen / 186
haben im Kopf zwey länglichte Steinlein / in der Form eines Lein-Saamens / welche in den Apothecken genutzt werden 186. 187
Karpffen / haben einen Unterschied zwischen den Strom-Karpffen / See-Karpffen und Teich-Karpffen / darnach Saamen-Karpffen / ferner Haupt- oder Spiegel-Karpffen 187
Karpffen sind zwar eine gesunde Speise/ wann man nicht zuviel davon geniest / sonst erregen sie Colic und Fieber 188
Karpffen werden auf mancherley Art in der Kuchen zubereitet 188
Karpffen haben gewisse Kennzeichen / woran man erkennen kan/ welches die allerbesten sind 188. 189
Karpffen haben dreyerley Laich-Zeiten 189
wie sie mit der Angel zu fangen 190
Karpffen haben viererley Stücke bey sich / welche in den Apothecken genutzet werden:
1) die Galle/
2) das Fett/
3) die dreyeckigten Steine/
4) die langen Steine/

worzu

worzu diese Stücke in der Artzney gut sind / wird beschrieben 341
Koppen / wo sie sich gern aufhalten 191
wann sie am besten zu essen / und welche die besten seynd 191. 192
Kothbletten / wozu man sie gebrauchen kan 192
Krebse sind vielerley Arten / werden beschrieben / 193
in welchen Gegenden die besten / 194
welche man vor die besten hält / 194
wem sie gesund sind 194
wie sie in der Haushaltung zu nutzen / 194. 195
wann sie am völlesten und am schmackhafftesten sind 195
mit was sie einzusprengen sind / daß sie schmackhaffter und voller werden 195
zu welcher Zeit man die Krebse in stehenden Teichen versetzen soll 196
mit was für Künsten die Krebs gefangen werden und was für Köder man dazu gebrauchet / deme die Krebs gern nachschleichen / 199
welche Sorten Krebse / nach der allgemeinen Fisch-Ordnung verboten sind zu fangen 200
Eine sonderliche Invention Krebse zu fangen / 200. 201
Noch andere Künste Krebse zu fangen / welche probat erfunden worden 202
was man thun solle / wann man die Krebse will lang bey Leben erhalten 203
wie man die Krebse kan mästen und fett machen 204
wann man die Krebse über Land trägt oder führt / wie

wie sie zu verwahren sind/ daß sie nicht abstehen/ 204. 205
von wannen die schönsten und besten Krebse/ insonderheit die Zwiehäutigen/ hergebracht werden 206
in den Krebsen findet man Steine/ woher solche ihren Ursprung haben 197
von wannen dergleichen Vorrath solcher Steine am meisten zu uns gebracht werde 198
Was für Krafft und Würckung solche Steine in der Medicin haben 198
Krebs-Schalen sollen einerley Würckung wie die Krebs-Steine / oder so genannten Krebs-Augen/ haben 342
eine vortreffliche Brand-Salbe / so aus den Krebsen gemacht wird 342
mit dem schwartzen Aederlein / so in des Krebses Hälslein steckt/ kan man Gewächse an den Augen vertreiben 343
Krebse zu Pulver gebrannt / und davon etliche Messerspitzen voll einer schwangern Frau eingegeben/ soll ihr eine glückliche Geburt bringen 343
vor die Bräune im Hals einen köstlichen Safft aus Krebsen zu machen. 343
Bach-Krebse sind den Schwindsüchtigen gesund 344
Krebs-Safft von einem lebendig-zerstossenen Krebs mit Wein vermischt/ hilfft vor die Harnwinde 344
Pflaster von gestossenen Krebsen gemacht und aufgelegt / zertheilet alle Geschwulst und Apostmata,

mata, hilfft auch denen entzündeten Weiber-Brüsten / und heilet sie 344
es stillet auch das Glied-Wasser 344
ein Sälblein vor das Glieder-Schwinden 345
wer von einem wütenden Hund gebissen worden 345
die Brühe von gesottenen Krebsen ist gut denen Lungensüchtigen / und heilet die Geschwär der Lungen 345
mit Krebs-Wasser die schwindenden Glieder bestrichen / machet das Fleisch wieder wachsend 345
Krebse auf allerhand Art in der Küche zuzurichten 367. 368. 369. 370
Lachs / was für ein Unterschied derselbigen 207
wie man ihn lang erhalten könne 207
wo die meiste gefangen werden 209
Lachs-Fohren / ihre Gestalt und Natur wird beschrieben 210
Lauben pflegen Schaar-weis miteinander zu gehen 211
Moränen oder Murenen werden zweyerley in einer See gefangen 212. wie man sie zurichten solle 214
Muscheln / wo und wie sie zu bekommen / 252. 253. 254. 255. wie sie zu kochen 374
Näßlingen / auf was Art solche zu fangen 215
wie man sie lang erhalten könne 215
Neunaugen / wo und wie sie gefangen werden 216. 217. wie sie einzumachen sind / 351. sind gut in der Artzney zu vielen Sachen. 347
Nörfling oder Orfen / wie vielerley Sorten derselbigen /

bigen/ und mit was die Fisch-Wärter sie zur Fütterung locken 218
Otter/ ist ein grausamer Feind der Fische / 299 wie er zu fangen 304. 305. dessen Leber gedörrt hilfft in der rothen Ruhr und Durchlauff 306
Peißker/ wo sich solche aufhalten / 219. und wie sie wohlgeschmack zuzurichten seynd. 219
Perl-Fisch/ wo er sich befindet 220
Persch oder Persig/ wo er am besten zu fangen/ und mit was 221. 222. sind gut zur Artzney 347
Picklinge/ welche die besten 256
Plateiß / wie vielerley Arten derselben 256
Perßling oder Wärfisch / ist zweyerley Art / 223 die Steine in deren Kopf dienen zur Artzney 224
Raiger/ dessen Natur und Eigenschafft 306. 307
Rheinancken / wo sie zu finden / und wie schwer sie wachsen / 224. auf was Art man sie zurichten solle 225
Rohr-Hüner/ ihre Gestalt/wie sie zu erschleichen 233
Ruppen oder Rutten / wo sie wohnen / 226. was für wundersame Sachen mit der Leber derselben gemacht werden / 226. der Magen soll gut zur Artzney dienen in weiblichen Kranckheiten 228
Sardellen/ woher sie ihren Namen haben/ 260 wie sie in der Küche zu gebrauchen sind 261
Scharbe/ dessen Gestalt und Natur / 335 worzu dessen Haut gebraucht wird 336
Schied / wie er gezeichnet und zu fangen 228
Schild-Kröten / ihre Eigenschafft 261. 262. 263
Schill/ wann er am besten zu essen 229
Schlangen und Nattern / wozu sie können genutzet werden 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298

Scorpionen / ihre Natur / und wie sie in der Artzney können gebraucht werden 291. 292
Schleyen / woher ihr Namen / 299 helffen vor die Gelbsucht 231. und andere Zufälle 348
Schmerlen ist ein kleiner / aber guter Fisch / 232 wie man ihn gut zurichten könne 233
Schnecken / sind zweyerley Arten / 264 sind in der Artzney vor viele Zufälle zu gebrauchen 266. 267
Sprotten / ist ein kleiner / aber nutzbarer Fisch / 267 wie er zuzurichten 268
Steinbeisser / wo sie sich aufhalten / 233. wann ihr Fang geschiehet 234
Stock-Fisch / dessen Eigenschafft / und was bey dessen Kochung in Acht zu nehmen 268. 269. 363. 365. 372
Storch / dessen Natur und Eigenschafft / 316. 317 von ihnen wird eine gute Salbe zubereitet 318
Stör / ist ein See-Fisch / und ein Feind der Hausen / 270 wie solcher zu zurichten 271. 272
Tunch / ist ein Meer-Fisch / was am besten daran zu essen 272
Wallfisch / dessen Natur und Eigenschafft / 272. 273 wie er gefangen wird 275. 276. biß 281
Wels oder Scheid / ist ein grosser Fisch / hat aber was schädliches an sich im Ruckgrad / welches vor der Kochung muß hinweg genommen werden 236
Zärter / dessen Figur und Eigenschafft / wegen seiner Fette sonderlich zu meiden 282
Züngel oder Zündel / wird von den Naturkündigern hoch gehalten / wegen unterschiedlicher Eigenschafften / 282 hat einen Stein im Kopff soll gut wider den Sand seyn 273

Denen Fischen den moderigten Geschmack zu benehmen 350
Allerhand Fische zu mariniren 350
Forellen einzulegen/ daß sie das gantze Jahr gut bleiben 151
Hechte auf allerhand Arten zu zurichten 352. 353
Aal-Ruppen mit Rosmarin zu sieden 354
Karpffen auf allerhand Art zu zurichten 354. 355
Fische auf dem Rost zu braten 356
Die Schlamm-Peißker zu zurichten 356
Von geräucherten Lachs allerhand Arten zuzurichten 357. 358
Forellen gut zu sieden 358
Schmerlen zu sieden 359
Grundeln zu sieden 359
Persche gut zu sieden 360
Aal gut zu sieden 361
Laberdan zu zurichten 361
Halb-Fische/ Plateisen oder Schollen einzuwässern/ daß sie groß/ und dicke/ und auf dem Rost können gebraten werden 363
Häringe wie Sardellen zu machen und zu zurichten 366
Auf allerhand Art Fisch-Rogen zu machen 367
Häringe einzulegen 370
Fische in einer Sultze zu zurichten 371
Schnecken auf allerhand Art zu machen 371. 372
Austern auf allerhand Art zu zurichten 373
Muscheln zu zurichten 374

ENDE.

(o)

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Steinbock, Ernst Friederich von.

Die noch nie genug gepriesene Kunst Der Edlen und Hochschätzbaren Fischerey Samt Allen deren Nothwendigkeiten; Erstlich in Erwählung und Bestellung derer dazu gehörigen Wasser, die Teiche zu bauen und anzulegen; Ferner Wie und wann die Fische zu besetzen, zu verpflegen, und zu fangen, auch was man sonst für Nutzen davon erlangen könne; Und dann Derer sowol

Nürnberg 1729

Oecon. 1647
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299160-1
VD18 1296431